Guide d'utilisation et d'entretien

Modèle : 90113

Kenmore®/MD

Gril à gaz propane liquide

N° de pièce G524-001-020802
Sears Canada Inc.
Toronto, ON., M5B 2C3
www.sears.ca

TM/MC

Modèzle 466224411 • Nov-26-10

DANGER

Si vous détectez une odeur de gaz :

1. Coupez l'alimentation en gaz de l'appareil.

2. Éteignez toute flamme nue.

3. Ouvrez le couvercle.

4. Si l'odeur persiste, éloignez-vous de l'appareil et appelez votre fournisseur de gaz ou le service d'incendie.

AVERTISSEMENT

1. Il ne faut jamais entreposer ni utiliser de l'essence ou d'autres substances inflammables (vapeurs et liquides) à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil ménager.

2. Une bouteille de GLP qui n'est pas branchée pour utilisation immédiate ne doit jamais être entreposée à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil ménager.

Appelez le centre d'information pour grils afin d'obtenir de l'aide et des pièces de rechange. Il vous manque des pièces? Vous avez des questions sur l'assemblage? Vous rencontrez des problèmes de fonctionnement? Avant de rapporter le gril au magasin, appelez le **1-800-241-7548**

Fiche du produit

IMPORTANT : inscrivez les renseignements demandés ci-dessous.

Numéro de modèle _____

Numéro de série _____
Le numéro de série se trouve sur l'étiquette signalétique située sur l'appareil.

Date de l'achat _____

Avis à l'installateur/l'assembleur : veuillez laisser ces instructions avec le consommateur.
Avis au consommateur : conservez ce manuel pour pouvoir vous y référer ultérieurement.

ATTENTION

Certaines pièces peuvent comporter des bords tranchants, en particulier si le manuel le précise.Au besoin, portez des gants de protection.

ATTENTION

Pour utilisation domestique uniquement. Ne pas utiliser à des fins commerciales.

AVERTISSEMENT

CALIFORNIA PROPOSITION 65

1. Les sous-produits de combustion libérés au cours de l'utilisation de cet appareil contiennent des produits chimiques réputés dans l'État de la Californie comme pouvant causer le cancer, des anomalies congénitales et présentant d'autres dangers pour la reproduction.

Cet appareil renferme des produits chimiques, y compris du plomb et des composés du plomb, reconnus dans l'État de Californie comme étant susceptibles de causer le cancer, des anomalies congénitales, ou autres dangers pour la reproduction.

Lavez-vous les mains après avoir manipulé cet appareil.

Mesures de sécurité pendant l'installation

- Utilisez seulement du gaz propane liquide (GPL) avec le gril; utilisez seulement le régulateur de pression de gaz et le robinet de la bouteille fournis avec le gril.
- L'installation du gril doit se conformer aux codes locaux, ou en leur absence, au National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/ NFPA 54, Natural Gas and Propane Installation Code, CSA B149.1, au Code sur le stockage et la manipulation du propane B149.2, ou à la norme Standard on Recreational Vehicles ANSI A 119.2/NFPA 1192, ainsi que le Code pour les Véhicules de camping CSA Z240 VC Série, selon le cas.
- Tous les accessoires électriques (la rôtissoire par exemple) doivent être mis à la terre conformément aux codes locaux au Code national de l'électricité, norme ANSI / NFPA 70 ou au Code canadien de l'électricité, norme CSA C22.1. Conservez les cordons d'alimentation électrique et les tuyaux d'alimentation en carburant à l'écart de toute surface chaude.
- N'utilisez pas le gril à l'intérieur ou sur le pont des véhicules de plaisance ou des bateaux.
- Ce gril est homologué en matière de sécurité aux États-Unis ou au Canada seulement. Ne modifiez pas l'appareil pour une utilisation dans quelque autre endroit. Toute modification crée un risque d'accident.

Symboles de sécurité Vous trouverez ci-dessous une explication de la signification de chaque symbole. Lisez et respectez toutes les consignes qui apparaissent partout dans le présent guide.

DANGER

DANGER : indique une situation dangereuse imminente qui, si elle n'est pas évitée, entraînera la mort ou des blessures graves.

AVERTISSEMENT

AVERTISSEMENT : soyez conscient de la possibilité de blessures graves si les instructions ne sont pas suivies. Assurez-vous de lire et de respecter scrupuleusement toutes les consignes.

ATTENTION

ATTENTION : indique une situation potentiellement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, pourrait entraîner des blessures mineures ou modérément graves.

© 2010 Sears Canada Inc.

Imprimé en Chine

Table des matières

Pour votre sécurité. 2

Centre de réparation pour grils 2

Renseignements relatifs à la garantie 2

Mesures de sécurité pendant l'installation 2

Symboles de sécurité 2

Utilisation et entretien. 4-12

Nomenclature des pièces. 13

Schéma des pièces 14

Assemblage. 15-31

Dépannage 32-34

AVERTISSEMENT

- **Lisez et suivez toutes les consignes de sécurité, d'assemblage, d'utilisation et d'entretien dans ce manuel avant d'assembler ce gril et de vous en servir pour cuisiner.**
- **Faute de respecter intégralement les instructions contenues dans ce manuel d'utilisation et d'entretien, un incendie ou une explosion pourrait s'ensuivre et causer des dommages matériels et des blessures, voire la mort.**

Ce gril est destiné uniquement à l'usage en extérieur.

Outils requis pour l'assemblage :

Clé réglable (non comprise)
Tournevis (non compris)
Clé mixte de 7/16 po (non compris)

PRÊT POUR LA CONVERSION

Ce gril se convertit facilement du gaz propane liquide (GPL) au gaz naturel (GN).
Appelez votre magasin le plus proche de détail ou rendez-vous à l'adresse www.sears.ca pour acheter une trousse de conversion au gaz naturel, numéro de pièce 90105.

Dual Fuel® est une marque déposée de W. C. Bradley Company utilisée par Sears Canada avec sa permission. Tous droits réservés.

GARANTIE

GARANTIE SUR LES GRILS KENMORE

Un an de garantie complète sur les grils Kenmore

Si le gril connaît une défaillance causée par une défectuosité de matériel et de fabrication pendant une période d'un an à partir de la date d'achat, composez le **1-800-241-7548** pour prendre un rendez-vous afin de faire réparer l'appareil (ou obtenir un gril de rechange si la réparation se révèle impossible).

Garantie limitée de dix ans pour les brûleurs

Tout brûleur qui subit l'effet de la rouille sera remplacé sans frais pendant la période de garantie de dix ans à partir de la date d'achat. Une fois écoulée la première année suivant la date d'achat, vous devrez payer la main-d'œuvre si vous désirez qu'un technicien installe le brûleur.

La présente garantie exclut la protection des piles du dispositif d'allumage et l'écaillage de la peinture sur les pièces du gril, la décoloration ou la rouille superficielle, qui sont soit des pièces non durables qui peuvent s'user de façon normale au cours de la période de garantie, soit un état qui découle de l'utilisation normale, d'accidents ou d'un entretien inadéquat.

Cette garantie est nulle et sans effet si le gril est utilisé à des fins commerciales ou locatives.

Cette garantie s'applique uniquement aux grils utilisés aux Le Canada.

Sears Canada Inc.
Toronto, ON., M5B 2C3

UTILISATION ET ENTRETIEN

DANGER

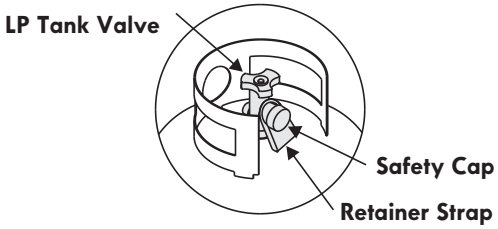
- **N'entreposez JAMAIS une bouteille de GPL de rechange sous un appareil au gaz, à proximité de celui-ci ou dans un endroit fermé.**

- **Ne remplissez jamais la bouteille à plus de 80 % de sa capacité.**
- **Si les deux consignes ci-dessus ne sont pas suivies exactement, un incendie ou une explosion pourrait s'ensuivre, causant des blessures, voire la mort.**
- **Une bouteille de rechange remplie à l'excès ou mal entreposée constitue un danger en raison des possibilités de fuite de gaz à partir de la soupape de sûreté et de décharge. Cela peut causer un incendie intense avec risques de dommages matériels, de blessures graves, voire de mort.**
- **Si vous voyez, sentez ou entendez une fuite de gaz, immediately get away from the LP cylinder and appliance and call your fire department.**

Démontage, transport et entreposage de la bouteille de gaz

- FERMEZ tous les boutons de réglage et le robinet de la bouteille de gaz. Tournez à la main l'écrou d'accouplement dans le sens contraire des aiguilles d'une montre; n'utilisez pas d'outils pour débrancher la bouteille. Soulevez le fil de la bouteille de gaz et retirez-le du collier de la bouteille, puis soulevez la bouteille et retirez-la du support. Installez le capuchon de sûreté sur le robinet de la bouteille de gaz. Utilisez toujours le capuchon et la bretelle de retenue fournis avec le robinet.

Faute d'utiliser le capuchon de sûreté selon les consignes, des blessures graves ou des dommages matériels pourraient s'ensuivre.



- Une bouteille de gaz qui a été débranchée pour le transport ou pour l'entreposage doit comporter un capuchon de sûreté (tel qu'illustré). N'entreposez pas une bouteille de gaz dans un endroit fermé tel qu'un abri d'auto, un garage, un porche, un patio couvert ou autres constructions. Ne laissez jamais une bouteille de gaz dans un véhicule qui pourrait s'échauffer au soleil.
- Do not store an LP tank in an area where children play.

Bouteille de GPL

- **La bouteille de GPL utilisée avec votre gril doit répondre aux exigences suivantes :**
- Utilisez seulement une bouteille de GPL ayant les dimensions suivantes : diamètre de 12 po (30,5 cm) x hauteur de 18 po (45,7 cm) et de capacité maximale de 20 lb (9 kg).
- Les bouteilles de GPL doivent être fabriquées et étiquetées conformément aux spécifications pour les bouteilles de GPL du département des Transports des États-Unis (DOT) ou, au Canada, aux normes CAN/CSA relatives aux cylindres, sphères et tubes pour le transport des matières dangereuses de Transport Canada (TC). Transports Canada (TC). Voir l'étiquette sur le collier de la bouteille de GPL.
- Le robinet de la bouteille de GPL doit comporter :
  - Un orifice de sortie de type 1 compatible avec le régulateur ou le gril.
  - Une soupape de sûreté et de décharge.
  - Un dispositif de protection contre le remplissage excessif homologué UL. **Ce dispositif de sécurité est identifié par un unique volant de manœuvre triangulaire. N'utilisez que des bouteilles de GPL munies de ce type de robinet.**

OPD Hand Wheel

- La bouteille de GPL doit être disposée de manière à permettre l'élimination des vapeurs et doit comporter un collier de protection du robinet de gaz. Gardez toujours la bouteille de GPL en position verticale lors de son utilisation, transport et entreposage.

Bouteille de GPL à la verticale pour permettre l'élimination des vapeurs

GPL (Gaz de pétrole liquéfié, ou gaz propane liquide)

- Le GPL n'est pas toxique; il est incolore et inodore lorsqu'il est produit. Pour votre propre protection, une odeur y est ajoutée (semblable à l'odeur de chou pourri) afin que vous puissiez le sentir.
- Le GPL est très inflammable et peut prendre feu de manière inattendue lorsqu'il est en présence d'air.

Remplissage de la bouteille de GPL

- Ne faites appel qu'aux services de distributeurs autorisés d'expérience.
- La bouteille de GPL doit être purgée avant le remplissage.
- Le distributeur NE doit JAMAIS remplir la bouteille de GPL à plus de 80 % de sa capacité volumétrique. Le volume de propane dans une bouteille varie selon la température.
- La présence de givre sur le régulateur indique un remplissage excessif. Fermez immédiatement le robinet de la bouteille de GPL et appelez votre distributeur de GPL local pour obtenir de l'aide.
- Ne relâchez pas de gaz de pétrole liquéfié (propane) dans l'air. Cela constitue une pratique dangereuse.
- Pour vider le gaz contenu dans une bouteille de GPL, demandez l'aide d'un distributeur de GPL ou du service d'incendie local. Consultez l'annuaire téléphonique dans la section « Compagnies de gaz » pour obtenir les coordonnées du fournisseur de GPL certifié le plus proche.

Échange de bouteille de GPL

- Plusieurs commerçants qui vendent des grils offrent la possibilité de souscrire à un service d'échange de bouteilles vides. Ne faites appel qu'aux services d'entreprises dignes de confiance qui soumettent leurs bouteilles de gaz à des inspections et des essais et qui certifient leurs bouteilles de gaz. N'échangez votre bouteille que pour une bouteille équipée d'un dispositif de protection contre le remplissage excessif tel que décrit dans la section sur « Les bouteilles de GPL » du présent guide.
- Gardez toujours la bouteille de GPL neuve ou échangée en position verticale lors de son utilisation, de son transport et de son entreposage.
- Effectuez un essai d'étanchéité des bouteilles de GPL neuves et échangées AVANT de les connecter au gril.
- Placez un capuchon cache-poussière sur le robinet de la bouteille lorsque celle-ci n'est pas utilisée. Ne posez sur le robinet de réglage de la bouteille que le type de capuchon cache-poussière fourni avec celle-ci. L'utilisation d'un type de capuchon ou bouchon différent peut entraîner une fuite de gaz propane.

Essai d'étanchéité d'une bouteille de GPL

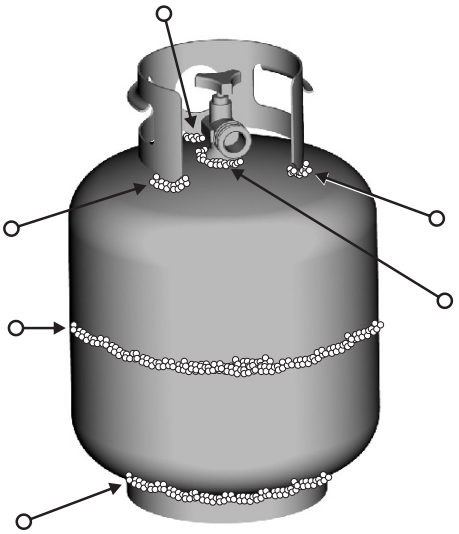
Pour votre propre sécurité

- Il est nécessaire de procéder à un essai d'étanchéité chaque fois que la bouteille de GPL est échangée ou remplie.
- Ne fumez pas pendant l'essai d'étanchéité.
- N'utilisez pas de flamme nue pour détecter une fuite de gaz.
- L'essai d'étanchéité du gril doit se faire à l'extérieur, dans un endroit bien ventilé, loin de sources d'ignition telles que les appareils ménagers fonctionnant au gaz ou à l'électricité.
- Utilisez un pinceau propre et une solution à mesures égales d'eau et d'un savon doux. Appliquez la solution savonneuse sur les endroits marqués d'une flèche sur le schéma ci-dessous. Les fuites sont indiquées par la présence de bulles moussantes.

AVERTISSEMENT

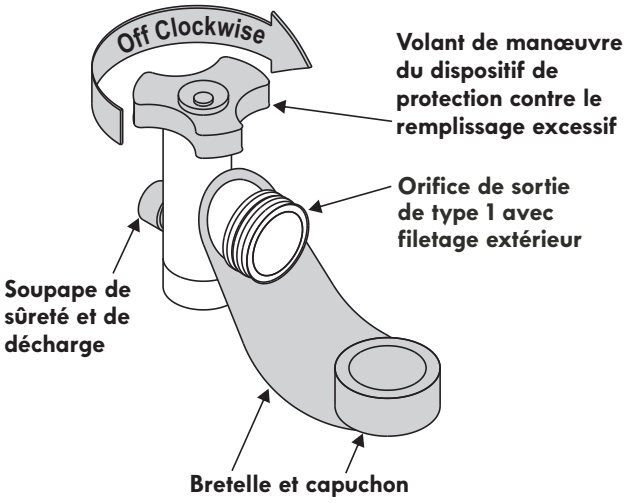
Si des bulles « moussantes » apparaissent, n'utilisez pas la bouteille de GPL et ne la déplacez pas. Appelez un fournisseur de GPL ou votre service d'incendie!

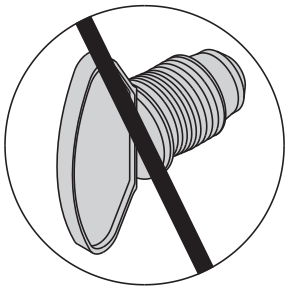
- **N'utilisez pas de produits d'entretien ménagers.** Ils pourraient endommager certains des composants du robinet/tuyau/régulateur.



Pour connecter le régulateur à la bouteille de GPL

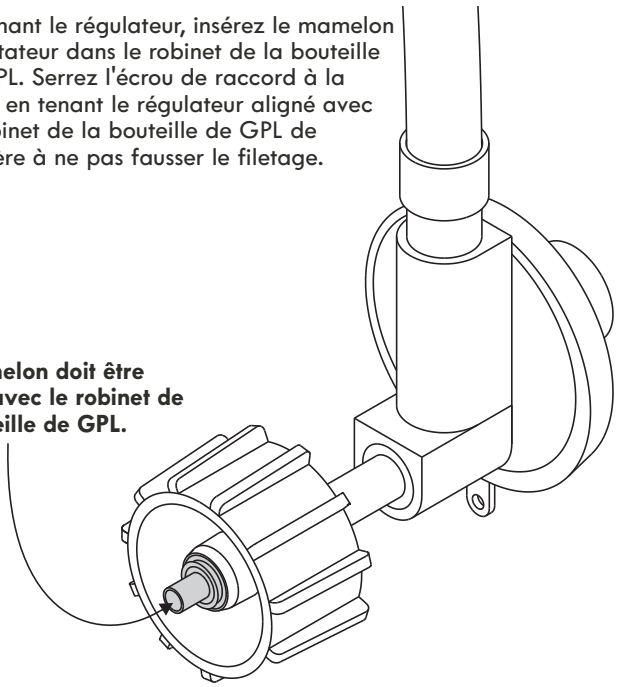
1. La bouteille de GPL doit être attachée au gril de façon sécuritaire. (Reportez-vous à la section sur l'assemblage.)
2. FERMEZ tous les boutons de réglage.
3. Fermez la bouteille de GPL en tournant le volant de manœuvre à fond dans le **sens horaire**.
4. Enlevez le capuchon de protection du robinet de gaz. Utilisez toujours le capuchon et la courroie fournis avec le robinet.

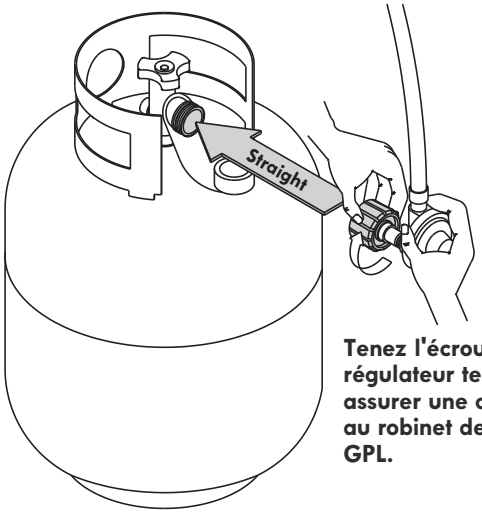

Off Clockwise
Volant de manœuvre du dispositif de protection contre le remplissage excessif
Orifice de sortie de type 1 avec filetage extérieur
Soupape de sûreté et de décharge
Bretelle et capuchon



N'insérez pas de bouchon de transport de produits pétroliers (pièce en plastique avec filetage extérieur) dans l'orifice de sortie de type 1 d'un robinet de gaz. Il empêchera la soupape de sûreté et de décharge de fonctionner.

5. En tenant le régulateur, insérez le mamelon adaptateur dans le robinet de la bouteille de GPL. Serrez l'écrou de raccord à la main, en tenant le régulateur aligné avec le robinet de la bouteille de GPL de manière à ne pas fausser le filetage.





Tenez l'écrou de raccord et le régulateur tel qu'indiqué pour assurer une connexion correcte au robinet de la bouteille de GPL.

6. Serrez à fond l'écrou de raccord en tournant dans le sens horaire. Le régulateur s'attachera de façon étanche au dispositif de non-retour du robinet de la bouteille de GPL ce qui donne une résistance supplémentaire. Une rotation supplémentaire d'un demi à trois quart de tour est nécessaire pour achever le raccordement. Serrez à la main seulement; n'utilisez pas d'outils.

REMARQUE :

Si vous n'arrivez pas à achever le raccordement, débranchez le régulateur et répétez les étapes 5 et 6. Si vous êtes toujours incapable d'achever le raccordement, **n'utilisez pas ce régulateur!** Appelez le **1-800-241-7548** pour obtenir des pièces de rechange identiques

DANGER

- N'insérez aucun corps étranger dans l'orifice de sortie du robinet ou dans la soupape de sûreté. Vous pourriez endommager le robinet et provoquer une fuite. Une fuite de propane peut provoquer une explosion, un incendie, des blessures graves ou la mort.
- Dès qu'une fuite est décelée, ARRÊTEZ toute activité et appelez le service d'incendie.
- Si vous n'arrivez pas à arrêter une fuite de gaz, fermez immédiatement le robinet de la bouteille de GPL et appelez le distributeur de GPL ou votre service d'incendie.

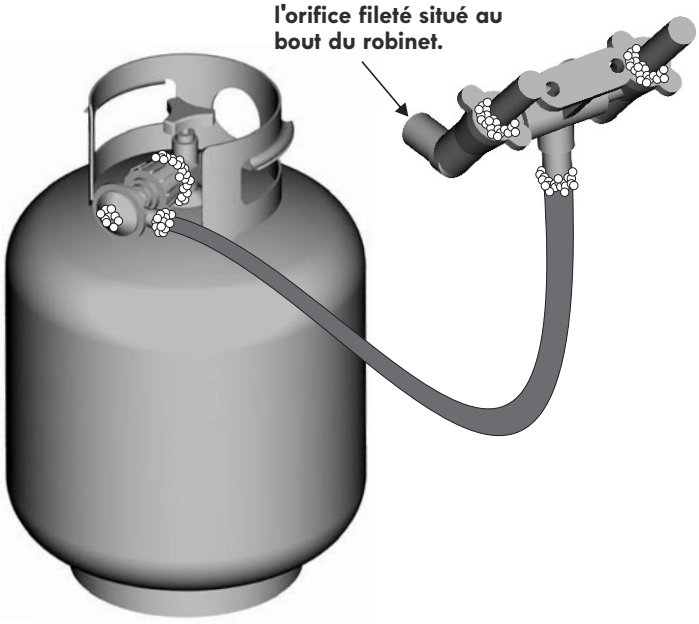
AVERTISSEMENT

- Ne tentez jamais de raccorder ce gril au système de GPL autonome d'une tente-caravane ou d'une autocaravane.
- N'utilisez pas le gril avant d'en avoir vérifié l'étanchéité.

Essai d'étanchéité des robinets, des tuyaux et du régulateur

1. **Tournez tous les boutons de réglage sur la position arrêt (OFF).**
2. Assurez-vous que le régulateur est attaché de façon étanche au robinet de gaz.
3. Ouvrez le robinet de gaz complètement en tournant le volant de manœuvre dans le sens anti-horaire. Si vous entendez un souffle, fermez le robinet de gaz immédiatement. Cela indique que le raccord comporte une fuite importante. **Corrigez le problème avant de continuer** en appelant services de client pour obtenir des pièces de rechange au numéro **1-800-241-7548**.
4. Badigeonnez une solution savonneuse sur les parties où se forment des bulles, tel que cela est illustré ci-dessous :

En aucun cas, n'enlevez l'orifice fileté situé au bout du robinet.

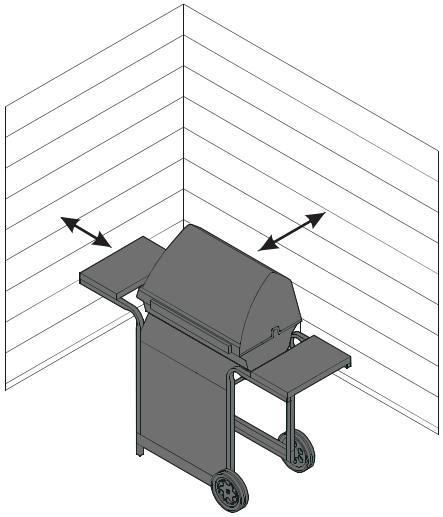


5. Si des bulles « **moussantes** » apparaissent, c'est qu'il y a une fuite. Fermez immédiatement le robinet de la bouteille de GPL et resserrez tous les raccords. **Si vous n'arrivez pas à arrêter les fuites, n'essayez pas de les colmater vous-même**. Appelez services de client pour obtenir des pièces de rechange au **1-800-241-7548**.
6. Fermez toujours le robinet de la bouteille de GPL après chaque essai d'étanchéité en tournant le volant de manœuvre dans le sens horaire.

AVERTISSEMENT

Pour utiliser votre gril en toute sécurité et pour éviter des blessures graves :

- Ne laissez pas les enfants utiliser le gril ou jouer à proximité de celui-ci.
- Gardez l'espace autour du gril propre et libre de tout matériel inflammable.
- Ne bouchez pas les trous situés sur les côtés ou à l'arrière du gril.
- Vérifiez périodiquement les flammes du brûleur.
- Ne vous servez du gril que dans un endroit bien aéré. Ne l'utilisez JAMAIS dans un endroit fermé comme un abri d'auto, un garage, un porche, un patio couvert ou sous toute surface surplombante quelle qu'elle soit.
- N'utilisez pas de charbon ou de briquettes en céramique dans un gril à gaz. (À moins que les briquettes ne soient fournies avec votre gril.)
- **Gardez une distance d'au moins 1 m (3 pieds) entre le gril et tout mur ou surface.** Gardez une distance de 3 m (10 pi) entre le gril et tout objet inflammable ou toute source d'ignition telle que la veilleuse d'un chauffe-eau, un appareil électroménager sous tension, etc.



- **Résidents d'appartements :**

  Renseignez-vous auprès de l'administration pour connaître quelles sont les exigences et les codes d'incendie applicables à l'utilisation d'un gril à gaz dans votre immeuble. Si l'utilisation du gril est permise, utilisez-le à l'extérieur au rez-de-chaussée à une distance de 1 m (3 pi) des murs ou des rampes. Ne l'utilisez pas sur un balcon ou en dessous de celui-ci.
- **N'essayez JAMAIS d'allumer un brûleur lorsque le couvercle du gril est fermé. Une accumulation de gaz non brûlé à l'intérieur d'un gril fermé constitue un danger.**
- **N'utilisez pas le gril lorsque le réservoir de GPL n'est pas dans la position appropriée telle que spécifiée dans les instructions d'assemblage.**
- **Refermez toujours la valve du réservoir et enlevez l'écrou de raccord avant de déplacer le réservoir de GPL de sa position de fonctionnement.**

Consignes de sécurité

- ▲ Avant d'ouvrir la valve du réservoir de GPL, vérifiez que l'écrou de raccord est bien serré..
- ▲ Lorsque vous n'utilisez pas le gril, mettez tous les boutons de réglage et la valve du réservoir de GPL en position d'arrêt.
- ▲ Ne déplacez jamais le gril lors de l'utilisation ou pendant qu'il est encore chaud.
- ▲ Utilisez des ustensiles de cuisson à long manche et des gants afin d'éviter les brûlures et les éclaboussures.
- ▲ Le brûleur latéral et la tablette latérale supportent une charge maximale de 10 lb.
- ▲ Le récipient à graisse doit être inséré dans le gril et vidé après chaque utilisation. N'enlevez pas le récipient à graisse avant que le gril ne soit complètement refroidi.
- ▲ Si vous remarquez que de la graisse ou qu'une autre matière chaude s'égoutte du gril sur la valve, le tuyau ou le régulateur, coupez immédiatement l'alimentation en gaz. Déterminez l'origine du problème, corrigez-le, puis nettoyez et inspectez le système de valve, le tuyau ou le régulateur avant de continuer. Effectuez un essai d'étanchéité.
- ▲ Nettoyez souvent le gril, de préférence après chaque emploi. Si une brosse avec soies est employée pour nettoyer les surfaces de cuisson du gril, assurez-vous qu'aucune soie ne reste sur les surfaces avant de procéder à la cuisson. Il est déconseillé de nettoyer les surfaces de cuisson alors que le gril est chaud.
- ▲ Gardez les orifices du cylindre (chariot du gril) dégagés et libres de tout débris.
- ▲ Ne rangez pas d'objets ou de matériaux à l'intérieur du chariot du gril et contribuant à bloquer la circulation d'air dans la partie inférieure du tableau de commande ou de la cuvette du foyer.
- ▲ Le régulateur peut émettre un bourdonnement ou un sifflement en cours de fonctionnement. Cela n'affecte ni la sécurité ni le bon fonctionnement du gril.
- ▲ En cas de problème avec votre gril, consultez la section « Dépannage ».
- ▲ Si du givre se forme sur le régulateur, fermez le gril immédiatement, ainsi que la valve du réservoir de GPL. Cela indique que le réservoir est défectueux et qu'il ne faut l'utiliser avec aucun appareil. Adressez-vous au fournisseur de gaz!

ATTENTION

- **Il n'est pas possible d'éteindre des incendies de graisse en fermant le couvercle. Les grils sont bien aérés pour des raisons de sécurité.**
- **N'utilisez pas d'eau pour éteindre un incendie de graisse. Cela pourrait causer des blessures. Si un incendie de graisse se déclare, fermez les boutons et l'alimentation en gaz du réservoir de GPL.**
- **Ne laissez pas le gril sans surveillance lorsque vous le préchauffez ou que vous brûlez les résidus de nourriture au maximum. Si le gril n'a pas été nettoyé régulièrement, un incendie de graisse peut se déclarer et endommager l'appareil.**

Allumage

▲ **Ne vous penchez pas au-dessus du gril lors de l'allumage.**

1. Mettre toutes les valves de contrôle du brûleur au gaz à ARRÊT.
2. Ouvrir l´alimentation de gaz à la source ou au réservoir ON.
3. Ouvrir le couvercle durant l´allumage.
4. Pour allumer, pousser et tourner le bouton d'allumage du brûleur à HI.
5. Appuyer sur le bouton d´allumage électronique et le maintenir enfoncé.
6. Si l´allumage NE se produit PAS dans les 5 secondes qui suivent, attendre 5 minutes et répéter l´opération d´allumage.
7. Pour allumer les autres brûleurs, tourner à HI en commençant par les brûleurs situés le plus près du BRÛLEUR D´ALLUMAGE.
8. **Pour des grils équipés de l'ALLUMAGE ÉLECTRONIQUE à chaque brûleur :** Répétez les étapes 4 à 6 pour allumer chaque brûleur.

Les instructions d'allumage se poursuivent à la page suivante.

AVERTISSEMENT

Fermez les boutons de contrôle et le gaz au niveau du réservoir ou de la source d'alimentation quand l'appareil n'est pas utilisé.

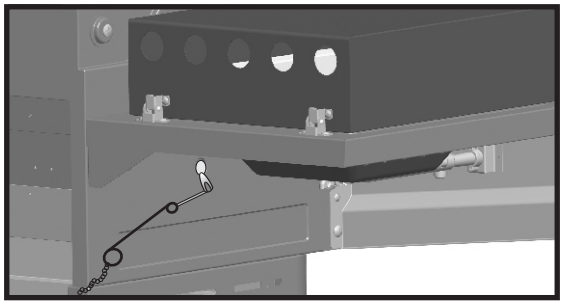
ATTENTION

Si le brûleur ne s'allume PAS dans les 5 secondes, mettez tous les boutons de contrôle des brûleurs en position d'arrêt, attendez 5 minutes, puis répétez la procédure d'allumage. Si le brûleur ne s'allume pas lorsque la valve est ouverte, le gaz continuera de s'échapper du brûleur et pourrait s'enflammer accidentellement et causer des blessures.

Allumage avec une allumette

▲ Ne vous penchez pas au-dessus du gril lors de l'allumage.

1. Ouvrez le couvercle. Ouvrez l'alimentation en gaz au niveau du réservoir de GPL.
2. Placez l'allumette dans le support d'allumette (pendant du panneau latéral du gril). Allumez l'allumette ; allumez alors le brûleur en plaçant l'allumette par le trou de lumière d'allumette du droit ou de l'aile gauche du gril.
3. Enfoncez et tournez le bouton du brûleur à l'extrême droite en position maximale (HI). Assurez-vous que le brûleur s'est allumé et qu'il le reste.
4. Allumez les brûleurs adjacents un après l'autre en enfonçant et en tournant les boutons correspondants sur la position maximale (HI).



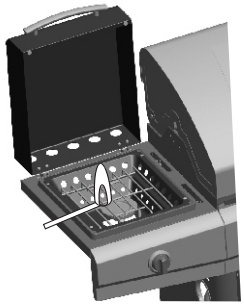
Allumage du brûleur latéral

▲ Ne vous penchez pas au-dessus du gril lors de l'allumage.

1. **Le couvercle doit être ouvert lorsque le brûleur est en fonction.** Pour allumer le BRÛLEUR LATÉRAL, ouvrez son couvercle.
2. **Tournez le bouton du brûleur latéral sur la position maximale (HI), enfoncez le bouton d'ALLUMAGE ÉLECTRONIQUE et tenez-le enfoncé.**
3. **Si le brûleur latéral NE s'allume PAS, tournez le bouton sur la position d'arrêt (OFF), attendez 5 minutes, puis recommencez la procédure d'allumage.**

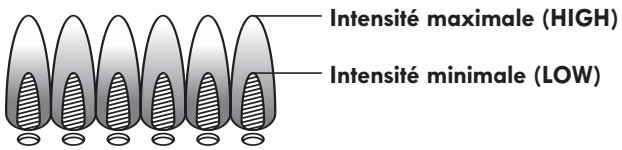
Allumage avec une allumette du brûleur latéral

1. **Ouvrez le couvercle du brûleur latéral.**
2. Posez une allumette allumée près du brûleur.
3. Tournez le bouton du brûleur latéral sur la position maximale (HI). Assurez-vous que le brûleur s'allume et qu'il reste allumé.



Vérification du réglage de la flamme

- Enlevez les grilles et les couvre-brûleurs. Allumez les brûleurs et tournez les boutons de la position maximale (HIGH) à la position minimale (LOW). La flamme doit être plus petite en position minimale qu'en position maximale. Effectuez également une vérification de la flamme sur le brûleur latéral. Effectuez toujours une vérification du réglage de la flamme avant chaque utilisation. Si vous ne voyez que de petites flammes, consultez le paragraphe « Baisse soudaine ou faible flamme » de la section Dépannage.



Pour éteindre le gril

- Tournez tous les boutons en position d'arrêt. **FERMEZ** le réservoir de GPL en tournant le volant de manœuvre à fond dans le sens horaire.

Vérification du dispositif d'allumage

- **Fermez l'alimentation en gaz au niveau du réservoir de GPL.** Poussez le bouton d'allumage électronique et tenez-le enfoncé. Vous devriez entendre des « clics » et voir des étincelles chaque fois entre le boîtier du collecteur ou le brûleur et l'électrode. Consultez la section « Dépannage » s'il ne se produit pas de clics ou d'étincelles.

Vérification du système de valve

- **Important : assurez-vous que la source d'alimentation en gaz est fermée avant de vérifier les valves.** Mettez les boutons en position d'arrêt **(OFF)**. Pour vérifier les valves, poussez et relâcher les boutons de commande. Ces derniers devraient revenir en position initiale par effet de ressort. Si ce n'est pas le cas, remplacez l'assemblage de valve avant d'utiliser le gril. Tournez les boutons en position minimale **(LOW)**, puis de nouveau en position d'arrêt **(OFF)**. Les valves doivent tourner facilement.

Vérification des tuyaux de gaz

- Avant chaque utilisation, examinez les tuyaux afin de détecter s'ils sont coupés ou usés. Remplacez les tuyaux endommagés avant d'utiliser le gril. N'utilisez que le système de valve, le tuyau et le régulateur exigés par le fabricant.

Nettoyage général du gril

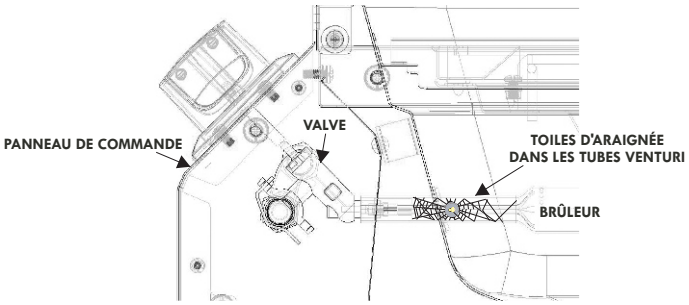
- Ne confondez pas les accumulations brunes ou noires de graisse et de fumée avec de la peinture. Utilisez une solution puissante de détergent et d'eau ou utilisez un produit de nettoyage pour grils et une brosse à récurer sur les surfaces intérieures du couvercle du gril et du fond de celui-ci. Rincez et laissez sécher complètement à l'air. **N'utilisez pas de produit de nettoyage caustique pour gril ou four sur les surfaces peintes.**
- **Pièces de plastique :** lavez à l'eau savonneuse chaude et séchez en essuyant.

  ▲ N'utilisez pas de Citrisol, de produits de nettoyage abrasifs, d'agents de dégraissage ou de produits de nettoyage de gril concentré sur les pièces en plastique. Cela pourrait les endommager et causer des défaillances dans leur fonctionnement.
- **Surfaces en porcelaine :** la composition de ces surfaces étant semblable au verre, la plupart des résidus peuvent être nettoyés avec un chiffon à l'aide d'une solution de bicarbonate de sodium et d'eau ou d'un nettoyant spécialement formulé. Utilisez de la poudre à récurer non abrasive pour les taches tenaces.
- **Surfaces peintes :** lavez avec un détergent doux ou avec un nettoyant non abrasif et de l'eau chaude savonneuse, puis essuyez avec un chiffon doux non abrasif.
- **Surfaces de cuisson :** Si une brosse avec soies est employée pour nettoyer les surfaces de cuisson du gril, assurez-vous qu'aucune soie ne reste sur les surfaces avant de procéder à la cuisson. Il est déconseillé de nettoyer les surfaces de cuisson alors que le gril est chaud.

ATTENTION

ATTENTION AUX ARAIGNÉES!

Si vous remarquez qu'il est difficile d'allumer votre gril ou que la flamme n'est pas aussi forte qu'elle devrait l'être, prenez le temps de vérifier et de nettoyer les tubes venturi.



Les araignées et les petits insectes entraînent des problèmes de « retour de flamme ». Les araignées tissent des toiles, font des nids et déposent des œufs dans le(s) tube(s) venturi du gril, ce qui entraîne l'obstruction de l'écoulement de gaz en direction du brûleur. Le gaz refoulé peut s'enflammer dans les tubes venturi, derrière le panneau de commande. Ce phénomène, connu sous le nom de retour de flamme, peut endommager votre gril et même entraîner des blessures.

Afin de prévenir les retours de flamme et de garantir le bon fonctionnement du brûleur et du venturi, il est nécessaire de retirer et de nettoyer l'assemblage avant l'utilisation lorsque le gril n'a pas été utilisé depuis longtemps.

Entreposage de votre gril

- Nettoyez les grilles de cuisson.
- Entreposez le gril dans un endroit sec.
- Lorsque le réservoir de GPL est connecté au gril, entreposez-les à l'extérieur dans un endroit bien aéré et hors de portée des enfants.
- Couvrez le gril s'il est entreposé à l'extérieur. Le fabricant offre un choix complet de couvertures de gril.
- Entreposez le gril à l'intérieur SEULEMENT si le réservoir de GPL est fermé, détaché du gril et entreposé à l'extérieur.
- Lorsque vous voulez réutiliser le gril après une période d'entreposage, suivez les instructions de « Nettoyage du brûleur » avant d'allumer le gril.

Nettoyage de l'assemblage du brûleur

Suivez ces instructions pour nettoyer ou remplacer des pièces du brûleur ou si vous éprouvez de la difficulté à allumer le gril.

1. **Fermez tous les boutons de réglage, ainsi que la valve du réservoir de gaz.**
2. Enlevez les grilles et les couvre-brûleurs.
3. Suppression de report des tubes et des brûleurs.
4. Détacher électrode de brûleur.
   REMARQUE: la suppression / Détachement de la méthode dépend de la configuration du brûleur. Voir les différentes configurations dans les illustrations ci-dessous.
5. Soulevez chaque brûleur avec soin en l'éloignant des ouvertures du système de valve.

Nous recommandons trois façons de nettoyer les tubes des brûleurs. Choisissez celle qui vous semble la plus facile.

(A) Faites un petit crochet à l'aide d'un fil raide (un cintre léger fait très bien l'affaire). Passez le crochet à plusieurs reprises dans chaque tube de brûleur.

(B) En utilisant un goupillon étroit à manche souple (ne vous servez pas d'une brosse métallique en laiton), passez-en les poils plusieurs fois dans chaque tube de brûleur.

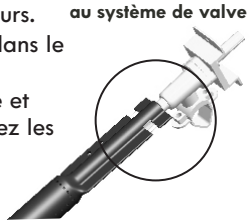
(C) **Portez des lunettes de sécurité :** servez-vous d'un tuyau à air pour forcer un jet d'air dans le tube du brûleur qui sortira par les orifices de combustion. Examinez chaque orifice afin de vous assurer que de l'air sort par chacun des trous.

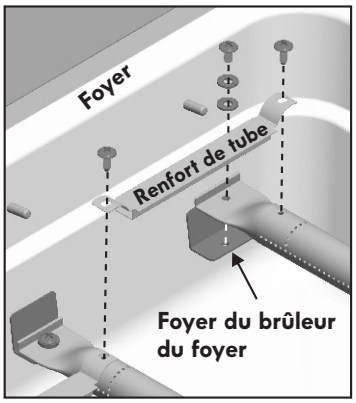
6. Passez une brosse métallique sur toute la surface extérieure du brûleur pour enlever les résidus de nourriture et les saletés.
7. Nettoyez tout orifice bouché avec un fil raide tel qu'un trombone déplié.
8. Vérifiez si les brûleurs ne sont pas endommagés. En raison de l'usure normale et de la corrosion, certains trous peuvent s'être agrandis. Si vous notez de larges fissures ou de grands trous, remplacez le brûleur.

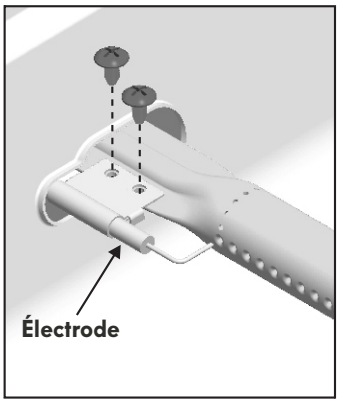
TRÈS IMPORTANT : Les tubes de brûleur doivent entrer à nouveau dans les ouvertures du robinet. Voir les schémas à droite.

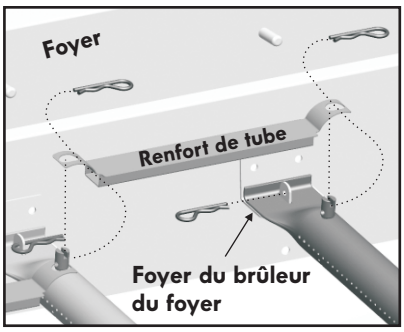
9. Fixez l'électrode au brûleur.
10. Replacez soigneusement les brûleurs.
11. Fixez les brûleurs à leur support dans le foyer.
12. Repositionnez les renforts de tube et fixez-les aux brûleurs. Réassemblez les couvre-brûleurs et les grilles de cuisson.

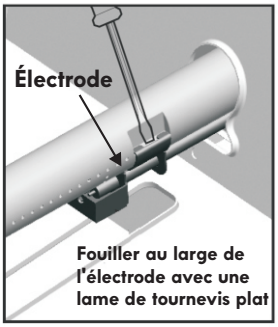
Manière correcte de fixer le brûleur au système de valve





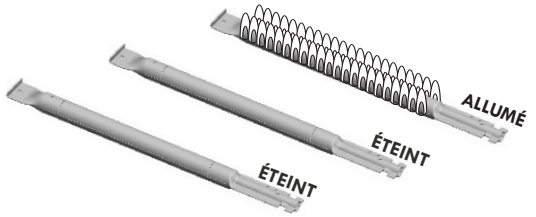






Cuisson indirecte

La cuisson lente de volailles et de grandes pièces de viande par chaleur indirecte sur le gril donne d'excellents résultats. La chaleur qui se dégage des brûleurs sélectionnés circule doucement partout dans le gril, ce qui permet la cuisson de viande ou de volaille sans contact direct avec la flamme. Cette méthode réduit considérablement les poussées de flammes lors de la cuisson de morceaux très gras, car il n'y a pas de contact direct avec la flamme pour enflammer la graisse et le jus qui s'égouttent pendant la cuisson.

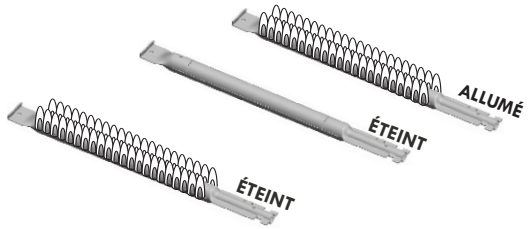


Cuisson à un brûleur

Cuisinez avec la chaleur directe ou indirecte.
Convient mieux aux petites quantités de nourriture.
Consomme moins de gaz.

Consignes pour la cuisson indirecte

- Cuisinez toujours avec le couvercle fermé.
- Les temps de cuisson peuvent varier selon les conditions climatiques. Par temps froid et venteux, il peut être nécessaire d'augmenter la température afin d'assurer une température suffisante pour la cuisson des aliments.



Cuisson à deux brûleurs

Excellente cuisson indirecte à faible puissance.
Produit une chaleur lente et uniforme.
Idéal pour les rôtis et la cuisson lente au four.

Sécurité alimentaire

La sécurité alimentaire contribue de façon importante à assurer une expérience agréable lors d'un barbecue en plein air. Pour protéger la nourriture des bactéries, respectez les quatre étapes de base suivantes.

Lavez : lavez-vous les mains, lavez les ustensiles et toutes les surfaces à l'eau chaude savonneuse avant et après avoir manipulé de la viande ou de la volaille crue.

Séparez : séparez la viande et la volaille crues des aliments prêts à être consommés afin d'éviter toute contamination entre les aliments. Utilisez un plateau et des ustensiles propres pour servir des aliments cuits.

Cuisez : cuisez entièrement la viande et la volaille afin d'éliminer les bactéries. Utilisez un thermomètre pour vous assurer que la nourriture a atteint des températures internes adéquates.

Réfrigérez : réfrigérez sans tarder les aliments cuits et les restes.

Pour de plus amples renseignements, appelez la téléassistance Agence canadienne d'inspection des aliments au 1-800-442-2342.

Comment déterminer si la viande est cuite à point

- La viande et la volaille cuites au gril brunissent souvent très vite en surface. Utilisez un thermomètre pour vous assurer que la nourriture a atteint une température interne adéquate et sécuritaire; ouvrez l'aliment en le coupant pour vous assurer qu'il est visiblement cuit à point.
- La volaille entière devrait atteindre 180 °F; les poitrines, 170 °F. Les jus qui s'égouttent devraient être transparents et la chair ne devrait plus être rose.
- Les hambourgeois faits avec de la viande hachée ou de la volaille devraient atteindre 160 °F. Ils doivent être bruns au milieu sans égouttement de jus rose. Les steaks, rôtis et côtelettes de boeuf, de veau et d'agneau peuvent être cuits à 145 °F. Toutes les coupes de porc devraient atteindre 160 °F.
- Ne JAMAIS cuire la viande ou la volaille partiellement pour finir la cuisson plus tard. Cuisez les viandes entièrement afin d'éliminer complètement toutes les bactéries dangereuses.
- Lorsque vous réchauffez les aliments à emporter ou des viandes complètement cuites, comme les hot dogs, cuisez-les au gril à 165 °F, ou jusqu'à ce que de la vapeur s'en échappe.

Recommandations de l'Agence canadienne d'inspection des aliments

Températures internes de cuisson

Regarder ne suffit pas. Pour être certain, utilisez un thermomètre pour aliments numérique!

Aliment	Température
Bœuf, veau et agneau (petits et gros morceaux)_ mi-saignant	63 °C (145 °F)
Bœuf, veau et agneau (petits et gros morceaux)_ à point	71 °C (160 °F)
Bœuf, veau et agneau (petits et gros morceaux)_ bien cuit	77 °C (170 °F)
Porc (petits et gros morceaux)	71 °C (160 °F)
Volaille (p. ex., poulet, dinde, canard)_ morceaux	74 °C (165 °F)
Volaille - entière	85 °C (185 °F)
Viande hachée et mélanges de viande (p. ex., hamburgers, saucisses, boulettes de viande, pain de viande, plats en cocotte)_ bœuf, veau, agneau et porc	71 °C (160 °F)
Viande hachée et mélanges de viande volaille	74 °C (165 °F)
Plats aux œufs	74 °C (165 °F)
Autres (hot dogs, farce et restes)	74 °C (165 °F)

Le guide des thermomètres pour aliments pour le cuisinier prudent

Les experts en salubrité alimentaire recommandent l'utilisation d'un thermomètre pour aliments qui indique une valeur exacte, pas seulement une plage. Les thermomètres allant au four restent dans les aliments pendant la cuisson. Le type à lecture instantanée est utilisé lorsque vous pensez que les aliments sont prêts.

Lisez attentivement les instructions du fabricant! Pour la plupart des thermomètres, il suffit de les insérer dans la partie la plus épaisse de l'aliment, à l'écart du gras, des os et des cartilages. Les aliments sont prêts à être consommés lorsqu'ils ont atteint la bonne température interne. Voir le tableau.

Les thermomètres numériques à lecture instantanée indiquent une valeur rapidement. Ce type de thermomètre fonctionne bien dans les aliments peu épais comme dans les aliments épais il suffit de l'insérer vers la fin de la durée de cuisson.

Les combinaisons fourchette/thermomètre numériques à lecture instantanée indiquent également une valeur rapidement. La sonde de la fourchette doit être complètement insérée dans la partie la plus épaisse de l'aliment.

Les thermomètres à cadran allant au four sont conçus pour les aliments plus épais, comme les rôtis et les plats en cocotte, et pas pour les aliments minces. Ils peuvent rester dans les aliments pendant la cuisson au four ou sur le gril.

Les indicateurs de température jetables sont conçus pour être utilisés une seule fois avec des aliments spécifiques. Le matériau thermosensible change de couleur lorsque la bonne température est atteinte.

Cuiseur à vapeur exclusif à Kenmore

Votre gril est doté du tout nouveau cuiseur à vapeur innovant de Kenmore. Pour installer le cuiseur à vapeur, suivez les instructions d'assemblage qui figurent dans le manuel d'utilisation et d'entretien.

La cuisson à la vapeur est facile, rapide et aide à conserver les saveurs naturelles des aliments. La cuisson à la vapeur permet également aux aliments de conserver davantage des qualités nutritives qui disparaissent parfois lors de l'ébullition. Vous pouvez faire cuire à la vapeur presque tous les types d'aliments. Ce type de cuisson est excellent pour les légumes, le poulet, le poisson et les fruits de mer. Le seul aliment qu'il faut éviter est le bœuf. Le bœuf sèche lorsqu'il est cuit à la vapeur.

Une fois le cuiseur à vapeur installé, utilisez-le comme celui de votre cuisine. Pour cuire les aliments à la vapeur, coupez-les en morceaux de taille égale. Cela permettra aux aliments de cuire de façon uniforme. Placez-les sur le panier cuit-vapeur, sur une seule couche, en laissant un peu d'espace entre les morceaux. Les aliments ne doivent pas se toucher afin que tous les morceaux puissent cuire de façon uniforme.

Voici quelques conseils qui vous aideront à obtenir des résultats optimaux :

- Assurez-vous que l'eau ne touche pas le panier. Si l'eau entre en contact avec les aliments, vous finirez par les faire bouillir.
- Essayez de retirer le moins possible le couvercle pour vérifier la cuisson. Lorsque le couvercle est retiré, la vapeur s'échappe et la durée de cuisson est prolongée.
- Pendant l'utilisation, vous devriez voir de la vapeur sortir du couvercle. Observez les trous dans le couvercle pour détecter l'émission de vapeur. Si vous ne voyez pas de vapeur, assurez-vous que votre brûleur est à température élevée et que le plateau contient de l'eau.
- Dans la plupart des cas, vous n'aurez pas à rajouter d'eau pendant la cuisson; toutefois, si vous devez le faire, versez-la dans un coin du panier, sans toucher les aliments.
- N'hésitez pas à assaisonner les aliments avec des fines herbes et des épices. Ils ne disparaîtront pas pendant la cuisson. Pour ajouter un peu de saveur, diluez une petite quantité de sauce BBQ ou de marinade dans l'eau avant de commencer la cuisson à la vapeur.

Recettes de cuisson à la vapeur

Épis de maïs vapeur

Ingrédients
- 2 épis de maïs dépouillés
- 2 c. à soupe de sel

Préparation
1. Dépouillez les épis de maïs. Mettez-les de côté.
2. Remplissez le cuiseur à vapeur avec de l'eau. Versez le sel dans l'eau.
3. Remettez le couvercle sur le cuiseur à vapeur.
4. Tournez le bouton de réglage du brûleur sur la position élevée, jusqu'à ce que vous voyiez de la vapeur s'échapper par les trous du couvercle.
5. Posez les épis de maïs (entiers ou coupés en deux) dans le panier cuit-vapeur, en veillant à ce que les morceaux ne se touchent pas.
6. Enlevez le couvercle, posez le panier sur le plateau et remettez le couvercle.
7. Une fois l'eau parvenue à ébullition, faites cuire le maïs à la vapeur pendant environ 25 minutes sans enlever le couvercle. Si l'eau bout à gros bouillons, réduisez la température du brûleur. L'eau doit bouillir à petits bouillons, juste assez pour générer de la vapeur.
8. Surveillez l'eau, et si elle commence à s'évaporer, ajoutez-en afin que le maïs ne brûle pas.
9. Lorsque le maïs est prêt, sortez le panier du plateau et sortez le maïs du plateau avec des pinces.
10. Servez avec du beurre et du sel, au goût.

Pâtes aux crevettes vapeur

Ingrédients
- ½ tasse de vin blanc de cuisson
- ½ lb de crevettes fraîches
- 4 oz de cheveux d'ange (cassés en deux)
- ½ tasse de sauce Alfredo
- 1 c. à soupe de poivre noir

Préparation
1. Versez le vin dans le plateau du cuiseur à vapeur. Remplissez le reste du cuiseur à vapeur avec de l'eau.

2. Versez la sauce Alfredo dans une petite casserole sur le brûleur latéral réglé à basse température. Faites mijoter la sauce Alfredo pendant que les autres aliments cuisent.
3. Remettez le couvercle sur le cuiseur à vapeur (NE PAS placer le panier cuit-vapeur sur le cuiseur à vapeur avant de remettre le couvercle).
4. Tournez le bouton de réglage du brûleur sur la position élevée, jusqu'à ce que l'eau bouille à petits bouillons.
5. Enlevez le couvercle et placez les cheveux d'ange dans l'eau bouillante.
6. Continuez de faire bouillir l'eau, en remuant les pâtes de temps en temps pour ne pas qu'elles collent.
7. Au bout de 5 minutes, placez les crevettes dans le panier cuit-vapeur et saupoudrez-les de poivre noir.
8. Enlevez le couvercle, posez le panier sur le plateau et remettez le couvercle.
9. Continuez la cuisson à la vapeur jusqu'à ce que les crevettes deviennent roses et complètement cuites.
10. Enlevez le panier et versez les crevettes dans un bol de service.
11. Placez le panier dans l'évier. Retirez du brûleur le plateau contenant l'eau et les pâtes et utilisez le panier pour égoutter les pâtes. Versez les pâtes dans le bol de service.
12. Versez la sauce Alfredo dans le bol de service et remuez. Servez.

Asperges vapeur

Ingrédients

- 1 botte d'asperges fraîches
- 1 tasse de jus de citron
- 1 c. à thé de sel
- 2 gousses d'ail

Préparation

1. Coupez les extrémités ligneuses des asperges.
2. Pelez l'ail et écrasez-le avec la lame d'un couteau.
3. Versez le jus de citron dans le plateau du cuiseur à vapeur. Remplissez le reste du cuiseur à vapeur avec de l'eau. Ajoutez le sel.
4. Remettez le couvercle sur le cuiseur à vapeur.
5. Tournez le bouton de réglage du brûleur sur la position élevée, jusqu'à ce que vous voyiez de la vapeur s'échapper par les trous du couvercle.
6. Tournez le bouton de réglage du brûleur sur la position moyenne et placez les asperges dans le panier cuit-vapeur, puis saupoudrez l'ail écrasé sur les asperges. Posez le panier cuit-vapeur dans le plateau et couvrez. Assurez-vous que le jus de citron ne brûle pas.
7. Réduisez la température et faites cuire à la vapeur en mijotant jusqu'à ce que les asperges soient tendres mais encore croquantes. La durée de cuisson dépend de l'épaisseur des turions, des dimensions du plat de cuisson et des préférences du cuisinier. Vérifiez toutes les 5 minutes.
8. Retirez les turions et servez.

Pétoncles vapeur

Ingrédients

- ½ lb de pétoncles
- 1 tasse de jus de citron
- 1 c. à thé d'ail, écrasé

Préparation

1. Dans un petit bol, mélangez les pétoncles, ½ tasse de jus de citron et l'ail.
2. Remplissez le cuiseur à vapeur avec de l'eau. Versez le sel dans l'eau. Remettez le couvercle sur le cuiseur à vapeur.
3. Tournez le bouton de réglage du brûleur sur la position élevée, jusqu'à ce que vous voyiez de la vapeur s'échapper par les trous du couvercle.
4. Tournez le bouton de réglage du brûleur sur la position moyenne et placez les pétoncles dans le panier cuit-vapeur, en veillant à ce que les morceaux ne se touchent pas.
5. Faites cuire les pétoncles à la vapeur, sans retirer le couvercle. Si l'eau bout à gros bouillons, réduisez la température du brûleur. L'eau doit bouillir à petits bouillons, juste assez pour générer de la vapeur. Assurez-vous que le jus de citron ne brûle pas.
6. Surveillez l'eau, et si elle commence à s'évaporer, ajoutez-en afin que les pétoncles ne brûlent pas.
7. Lorsque les pétoncles sont cuits, sortez le panier du plateau, puis sortez les pétoncles du panier avec des pinces.
8. Versez le reste du jus de citron en filet sur les pétoncles. Servez avec du beurre et du sel, au goût.

NOMENCLATURE DES PIÈCES

Réf.	Qté	Description	N° de pièce
1	2	ROULETTE DE FREINAGE	G515-0082-W1
2	2	ROULETTE FIXE	G350-0024-W1
3	1	TABLETTE INFÉRIEURE	G524-0600-W1
4	2	ASSEMBLAGE DE L'AIMANT DE PORTE	G501-0016-W1
5	1	PORTE-SERVIETTES	G524-7000-W1
6	1	PANNEAU LATÉRAL DROIT	G524-0400-W1
7	1	PANNEAU LATÉRAL GAUCHE	G524-0300-W1
8	1	PANNEAU ARRIÈRE INFÉRIEUR	G524-0017-W1
9	1	PASSE-CÂBLE	G505-0039-W1
10	1	EXCLUSION DE LA BOUTEILLE	G516-0039-W1
11	1	PANNEAU ARRIÈRE SUPÉRIEUR DU CHARIOT	G524-0016-W1
12	1	RENFORT FRONTAL	G524-2100-W1
13	1	ÉCRAN THERMIQUE DE LA BOUTEILLE	G524-8000-W1
14	1	FOYER	G524-4000-W1
15	1	ÉCRAN THERMIQUE DU FOYER	G524-0007-W1
16	1	PORTE-ALLUMETTES ET CHAÎNE	G501-0068-W1
17	4	BRÛLEUR PRINCIPAL	G517-7300-W1
18A	2	ÉLECTRODE DU BRÛLEUR PRINCIPAL, AVEC FIL 900MM	G515-0014-W1
18B	2	ÉLECTRODE DU BRÛLEUR PRINCIPAL, AVEC FIL 600MM	G515-0067-W1
19	3	RENFORT DE TUBE	G524-0036-W1
20	1	ROBINET/TUYAU/RÉGULATEUR	G524-6000-W1
21	1	TABLEAU DE COMMANDE	G524-0037-W1
22	1	MODULE INTERRUPTEUR POUR L'ALLUMAGE	G518-0026-W3
23	5	COLLERETTE D'ENCASTREMENT DU BOUTON DE RÉGLAGE	G614-00A4-W1
24	5	BOUTON DE RÉGLAGE	G614-4400-W1
25	1	COUVERCLE SUPÉRIEUR	G524-0100-W1
26	1	POIGNÉE DU COUVERCLE SUPÉRIEUR	G521-0002-W2
27	2	CAPUCHON D'EXTRÉMITÉ DE LA POIGNÉE	G352-0015-W1
28	1	GARNITURE INTÉRIEURE DU COUVERCLE SUPÉRIEUR	G524-0001-W1
29	2	BUTÉE EN CAOUTCHOUC RECTANGULAIRE DU COUVERCLE	G413-0025-W1
30	2	BUTÉE EN CAOUTCHOUC RONDE	G501-0066-W1
31	1	PLAQUE DU LOGO	G614-0097-W1
32	1	COLLERETTE D'ENCASTREMENT POUR JAUGE DE TEMPÉRATURE	G503-0002-W1
33	1	JAUGE DE TEMPÉRATURE	G518-0075-W1
34	1	FERRURES POUR ASSEMBLAGE DU COUVERCLE SUPÉRIEUR	G515-0035-W1
35	1	MODULE D'ALLUMAGE ÉLECTRONIQUE	G515-0030-W2
36	1	CAPUCHON DU MODULE D'ALLUMAGE ÉLECTRONIQUE	G515-0030-W1
37	1	PORTE-SERVIETTES	G511-0034-W1
38	1	TABLETTE LATÉRALE DROITE	G524-0800-W1
39	1	BORDURE POUR TABLETTE LATÉRALE DROITE	G524-0024-W1
40	1	ALLONGE DE LA TABLETTE LATÉRALE	G524-0025-W1
41	1	TABLETTE GAUCHE DU BRÛLEUR LATÉRAL	G524-0700-W1
42	1	BORDURE POUR TABLETTE DU BRÛLEUR LATÉRAL	G524-0039-W1
43	1	CUVETTE DU BRÛLEUR LATÉRAL	G515-0083-W2
44	1	COUVERCLE DU BRÛLEUR LATÉRAL	G501-0070-W1
45	1	BUTÉE EN CAOUTCHOUC DU BRÛLEUR LATÉRAL	G508-0033-W1
46	1	BRÛLEUR LATÉRAL	G511-5100-W1
47	1	ÉLECTRODE, POUR BRÛLEUR LATÉRAL	G515-0039-W1
48	1	FIL ÉLECTRIQUE DE L'ÉLECTRODE, POUR BRÛLEUR LATÉRAL	G401-0038-W1
49	1	GRILLE DU BRÛLEUR LATÉRAL	G501-0077-W1
50	1	PORTE DE DROITE, SANS POIGNÉE	G524-2300-W1
51	2	POIGNÉE DE PORTE	G517-0011-W1
52	1	PORTE DE GAUCHE, SANS POIGNÉE	G524-3100-W1
53	4	DIFFUSEUR THERMIQUE	G524-0032-W1
54	1	GRILLE-RÉCHAUD	G524-0002-W1
55	3	GRILLE DE CUISSON PRINCIPALE	G524-0003-W1
56	1	PLATEAU D'ÉCOULEMENT DE LA GRAISSE	G350-4400-W1A
57	1	VIS DE FIXATION DE LA LA BOUTEILLE	G505-0047-W1
58	1	COUVERCLE DU CUISEUR À VAPEUR	G524-0026-W1
59	1	POIGNÉE DU CUISEUR À VAPEUR	G524-0027-W1
60	1	CUISEUR À VAPEUR	G524-0028-W1
61	1	SUPPORT DU CUISEUR À VAPEUR	G524-2700-W1
62	1	SOULÈVE-GRILLE	G524-2700-W1

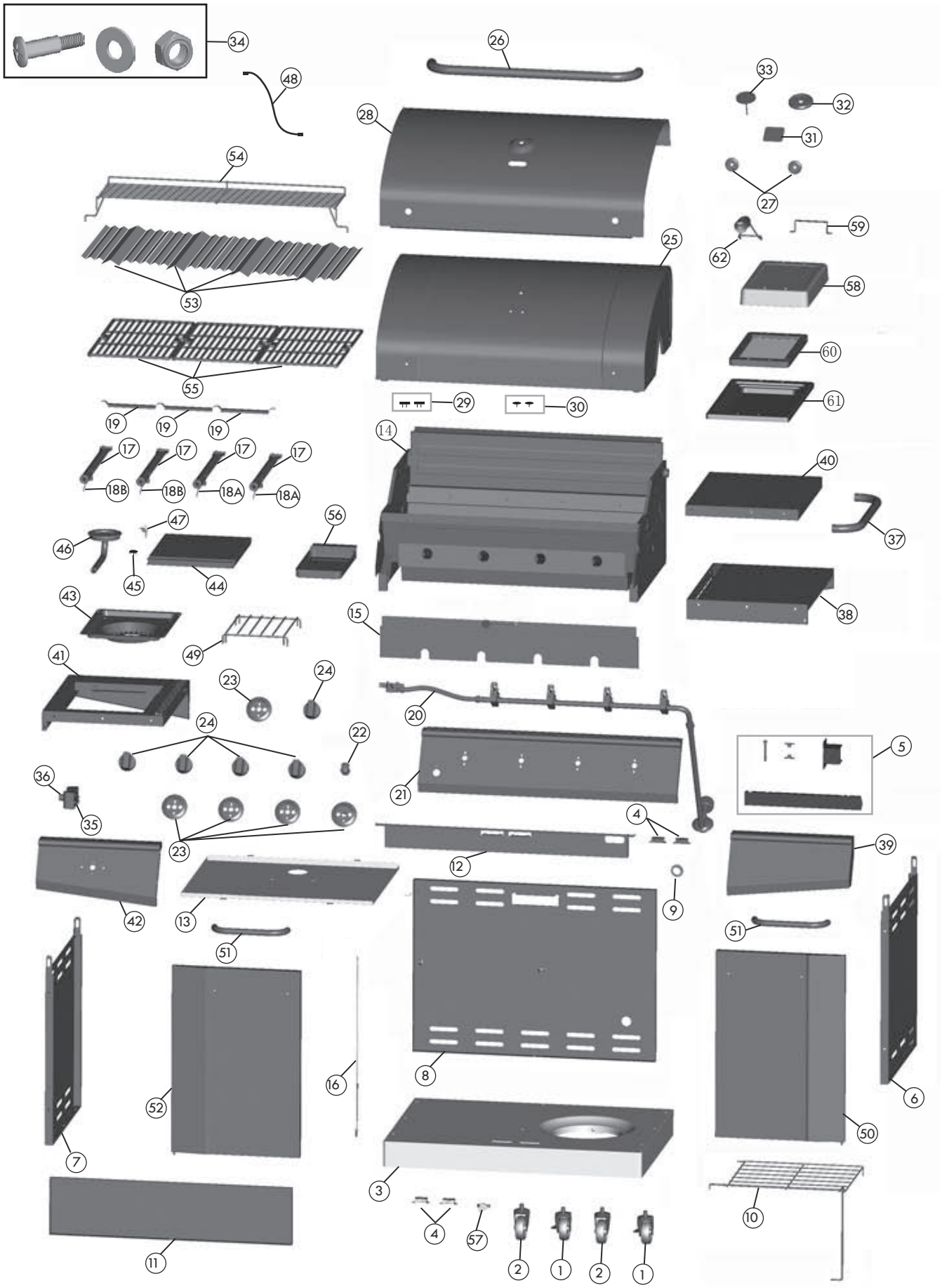
NON illustré

...	1	GOUPILLE	G350-0026-W1
...	1	SAC DE FERRURES	G524-B002-W1
...	1	MANUEL D'ASSEMBLAGE, ANGLAIS	G524-020801-W1
...	1	MANUEL D'ASSEMBLAGE, FRANÇAIS	G524-020802-W1

Pour commander des pièces de rechange après l'utilisation du gril, composez le 1-800-241-7548.

REMARQUE : certaines pièces montrées dans les étapes d'assemblage peuvent être légèrement différentes de celles destinées à votre modèle de gril. La méthode d'assemblage reste cependant la même.

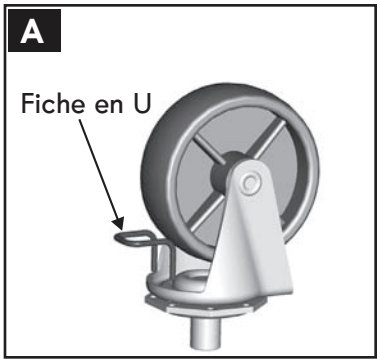
SCHÉMA DES PIÈCES

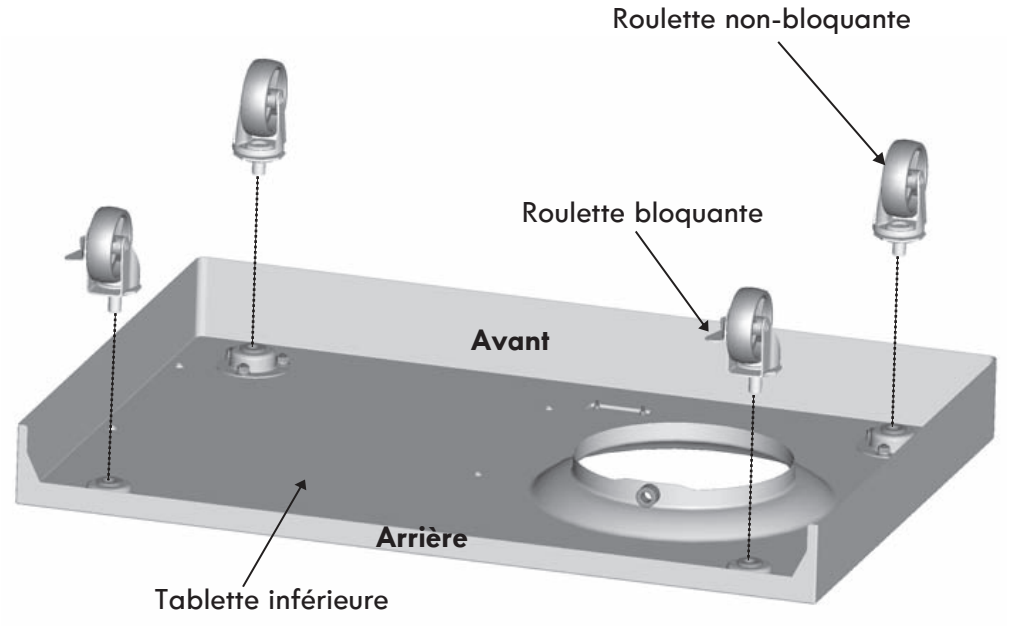


ASSEMBLAGE

1 Placez la tablette inférieure à l'envers. Insérez la fiche en U dans la plaque de montage de la roulette pour la verrouiller en place, tel qu'illustré (A). Faites tourner la roulette dans le filetage qui se trouve sur la tablette inférieure, dans le sens des aiguilles d'une montre, jusqu'à ce qu'elle tienne solidement. Enlevez la fiche en U et recommencez la procédure pour les autres roulettes. Assurez-vous que les deux roulettes bloquantes sont fixées à l'arrière et les roulettes non-bloquantes à l'avant. Lorsque les 4 roulettes sont fixées solidement, en levez la fiche en U et conservez-la en vue d'un entretien futur.

Fiche en U
Qté : 1





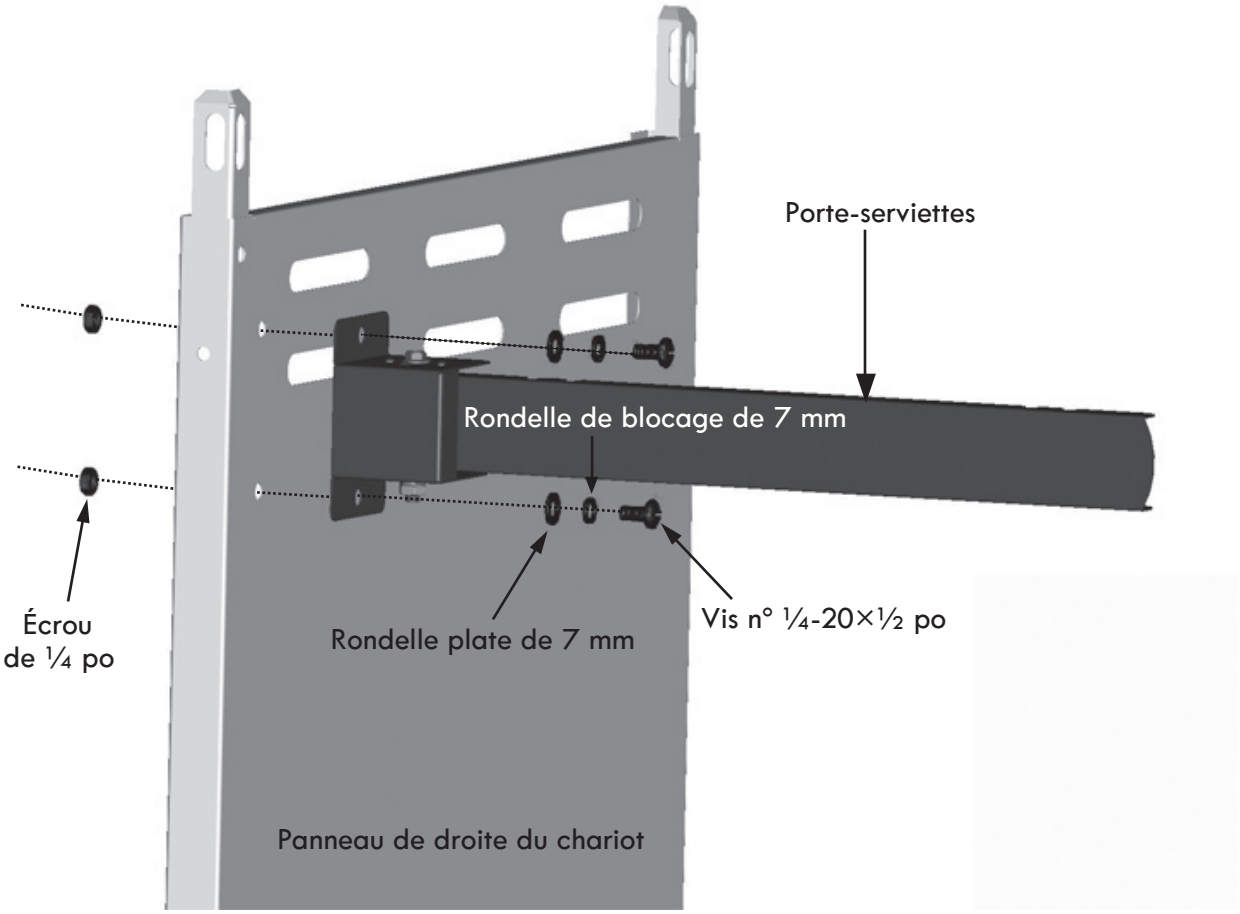
2 Fixez le porte-serviettes au panneau de droite du chariot au moyen de deux vis n° ¼-20 × ½ po, de deux rondelles de blocage de 7 mm, de deux rondelles plates de 7 mm et de deux écrous de ¼ po.

Vis n° ¼-20×½ po
Qté : 2

Rondelle
de blocage de 7 mm
Qté : 2

Rondelle
plate de 7 mm
Qté : 2

Écrou de ¼ po
Qté : 2



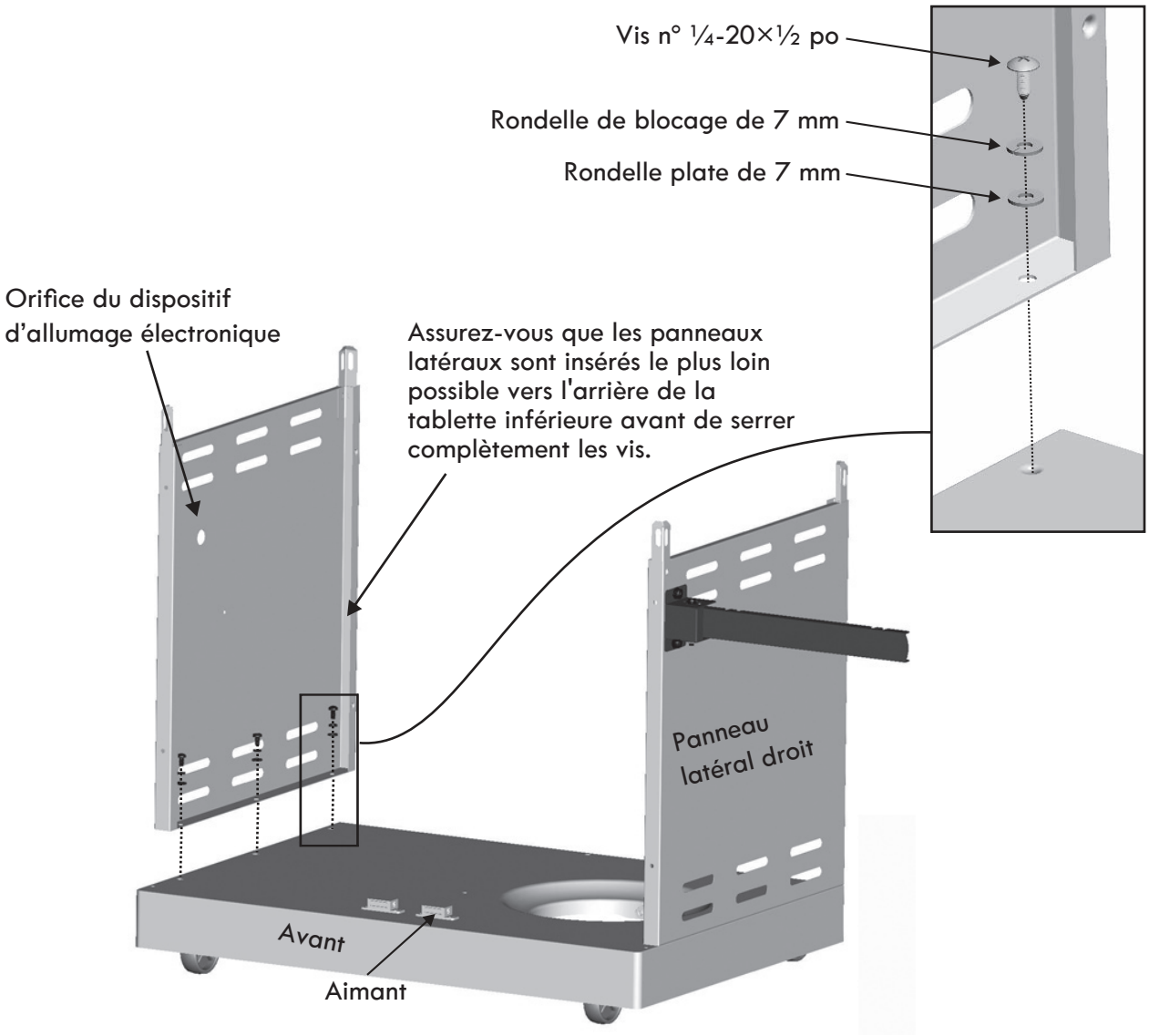
3 Fixez les panneaux latéraux à la tablette inférieure au moyen de trois vis n° ¼-20×½ po, trois rondelles de blocage de 7 mm et trois rondelles plates de 7 mm par panneau.

IMPORTANT : le panneau dans lequel se trouve l'orifice du dispositif d'allumage électronique doit être fixé du côté gauche de la tablette inférieure.

Vis n° ¼-20×½ po
Qté : 6

Rondelle de blocage de 7 mm
Qté : 6

Rondelle plate de 7 mm
Qté : 6

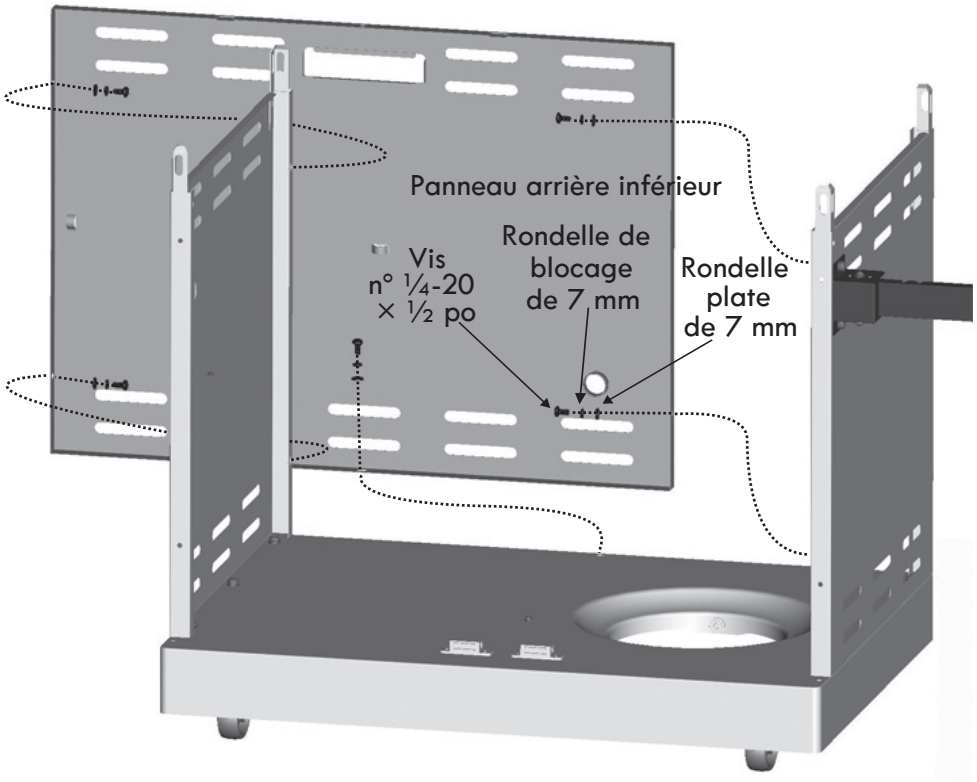

Vis n° ¼-20×½ po
Rondelle de blocage de 7 mm
Rondelle plate de 7 mm
Orifice du dispositif d'allumage électronique
Assurez-vous que les panneaux latéraux sont insérés le plus loin possible vers l'arrière de la tablette inférieure avant de serrer complètement les vis.
Panneau latéral droit
Avant
Aimant

4 Placez le panneau arrière inférieur entre les panneaux latéraux à l'arrière de la tablette inférieure. Fixez le panneau arrière inférieur aux panneaux latéraux à l'aide de quatre vis n° ¼-20 × ½ po, de quatre rondelles de blocage de 7 mm et de quatre rondelles plates de 7 mm de chaque côté. Fixez le panneau arrière inférieur à la tablette inférieure au moyen d'une vis n° ¼-20 × ½ po, d'une rondelle de blocage de 7 mm et d'une rondelle plate de 7 mm.

Vis n° ¼-20×½ po
Qté : 5

Rondelle de blocage de 7 mm
Qté : 5

Rondelle plate de 7 mm
Qté : 5



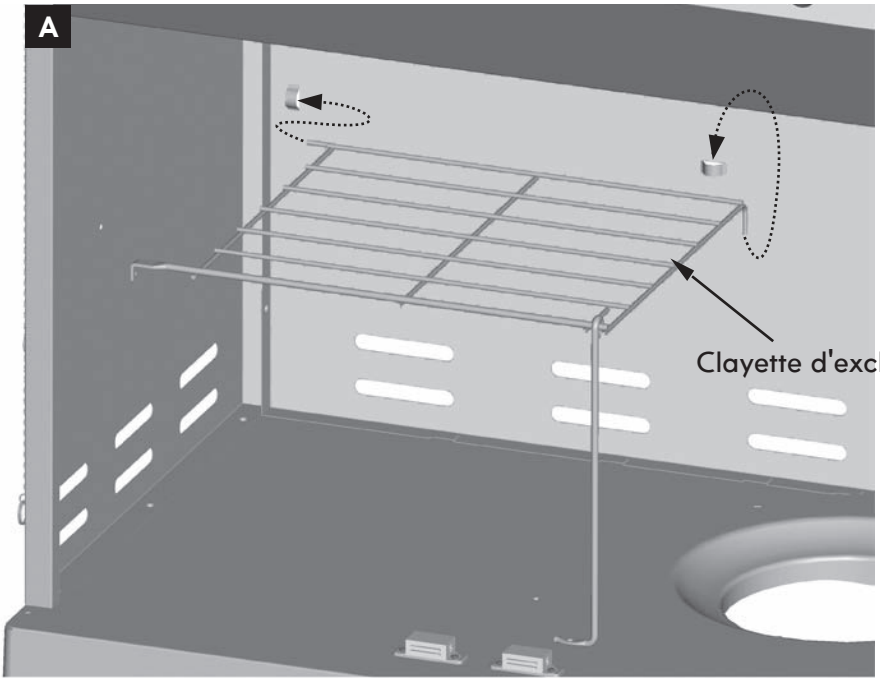
5

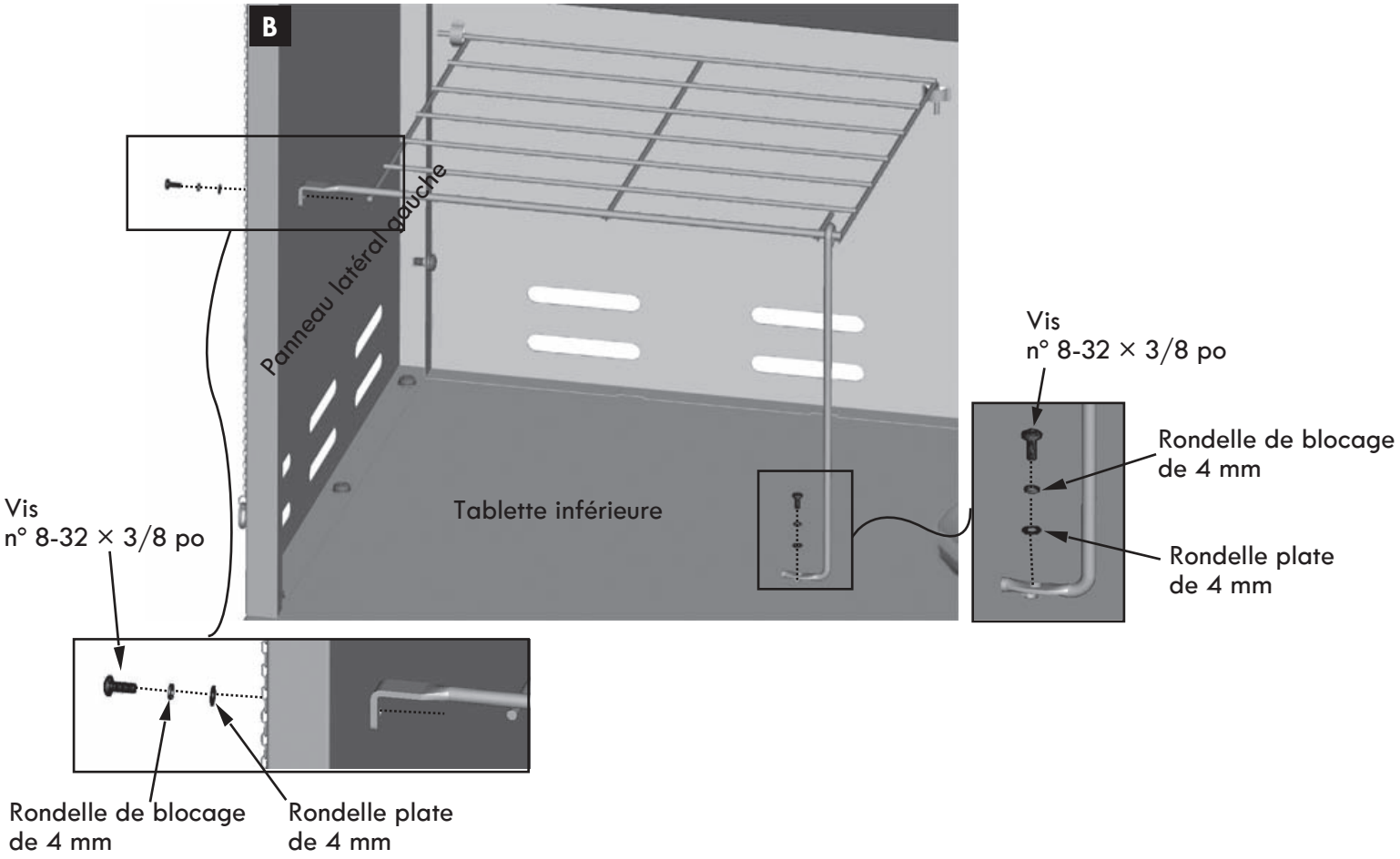
À l'intérieur du chariot, insérez les extrémités de la clayette d'exclusion de la bouteille dans le panneau arrière inférieur, tel qu'illustré (A).
Fixez le côté avant gauche de la clayette dans le panneau de gauche du chariot au moyen d'une vis n° 8-32 × 3/8 po, d'une rondelle de blocage de 4 mm et d'une rondelle plate de 4 mm. Fixez le pied à la tablette inférieure au moyen d'une vis n° 8-32 × 3/8 po, d'une rondelle de blocage de 4 mm et d'une rondelle plate de 4 mm, tel qu'illustré (B).

Vis n° 8-32 × 3/8 po
Qté : 2

Rondelle de blocage de 4 mm
Qté : 2

Rondelle plate de 4 mm
Qté : 2



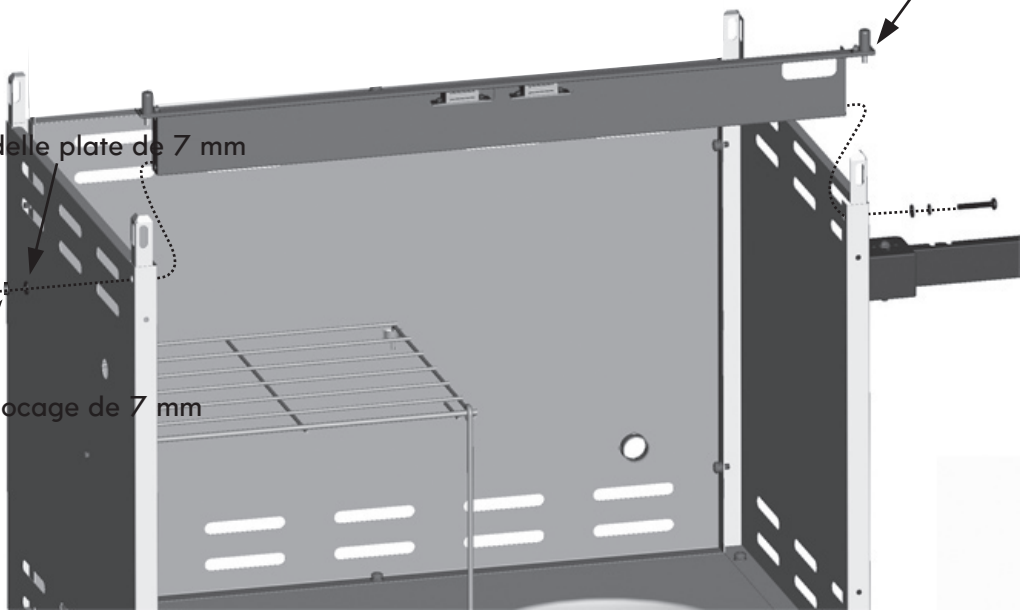


6 Insérez le renfort frontal entre les panneaux latéraux du chariot. Assurez-vous que les fiches de charnière de la porte se trouvent sur le dessus, orientées vers l'avant. Fixez le tout au moyen d'une vis n° ¼-20 × 1½ po, d'une rondelle de blocage de 7 mm et d'une rondelle plate de 7 mm de chaque côté.

Vis n° ¼-20×1½ po
Qté : 2

Rondelle de blocage de 7 mm
Qté : 2

Rondelle plate de 7 mm
Qté : 2

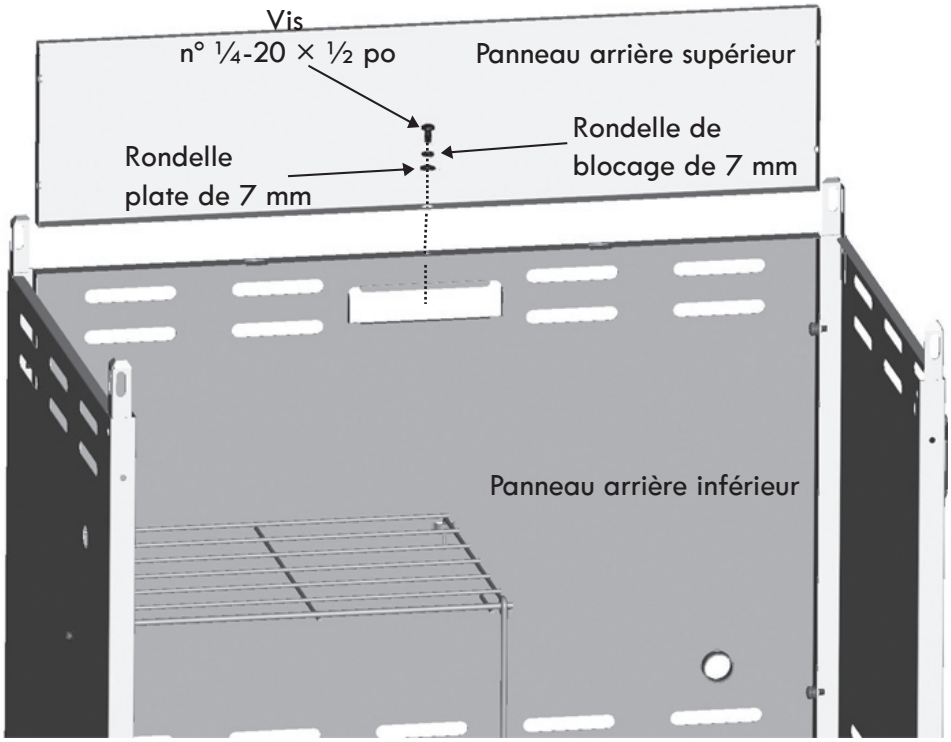


7 Fixez le milieu du panneau arrière supérieur au panneau arrière inférieur au moyen d'une vis n° ¼-20 × ½ po, d'une rondelle de blocage de 7 mm et d'une rondelle plate de 7 mm.

Vis n° ¼-20×½ po
Qté : 1

Rondelle de blocage de 7 mm
Qté : 1

Rondelle plate de 7 mm
Qté : 1

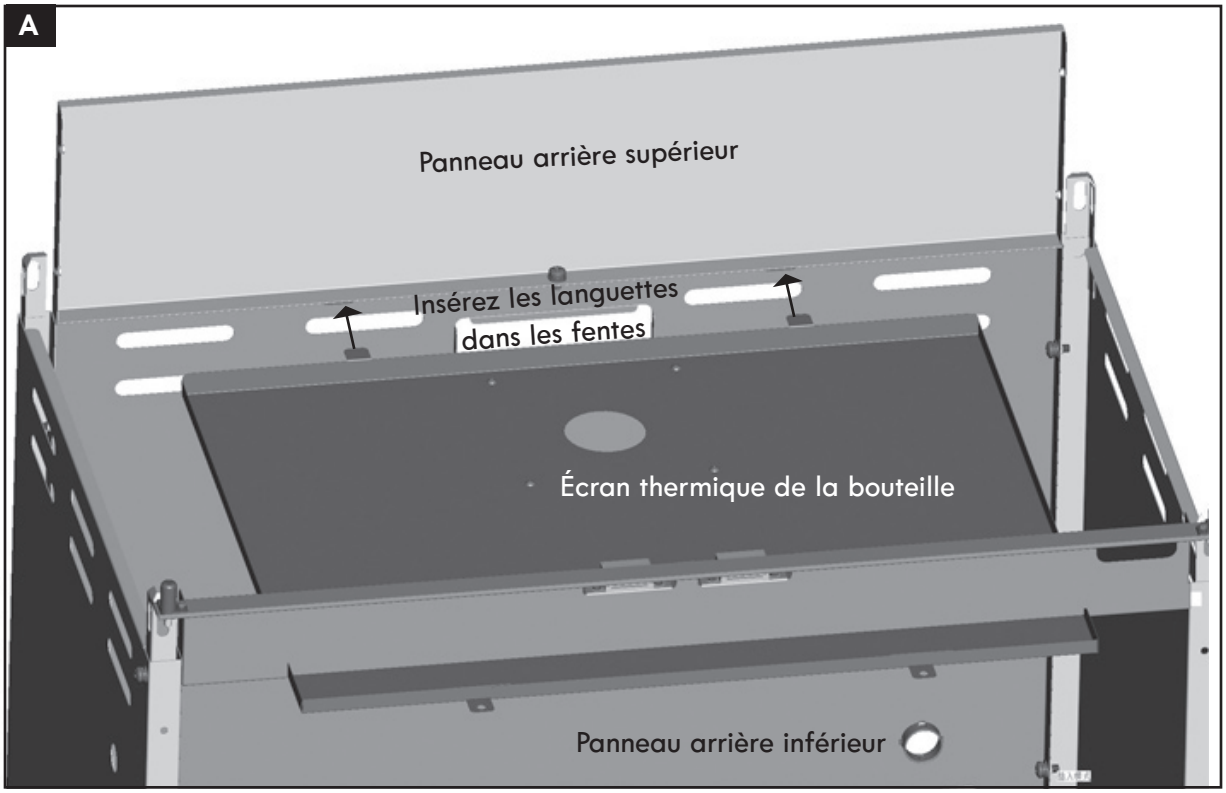


Remarque : le renfort frontal est omis de l'illustration pour la rendre plus lisible.

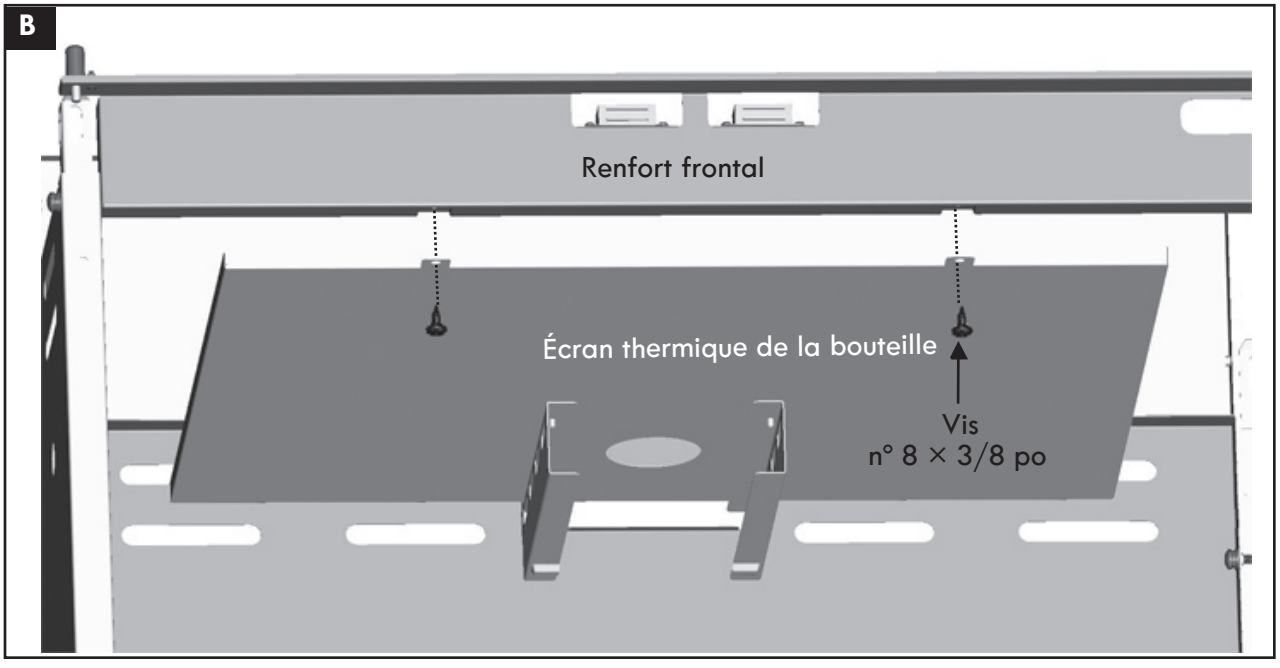
8 Insérez les languettes de l'écran thermique de la bouteille (sans orifices) dans les fentes qui se trouvent entre le panneau arrière supérieur et le panneau arrière inférieur, tel qu'illustré (A). Fixez les languettes avant de l'écran thermique de la bouteille (avec orifices) sous le renfort frontal à l'aide de deux vis autotaraudeuses n° 8 × 3/8 po, tel qu'illustré (B).

Vis autotaraudeuse n° 8 × 3/8 po
Qté : 2

A

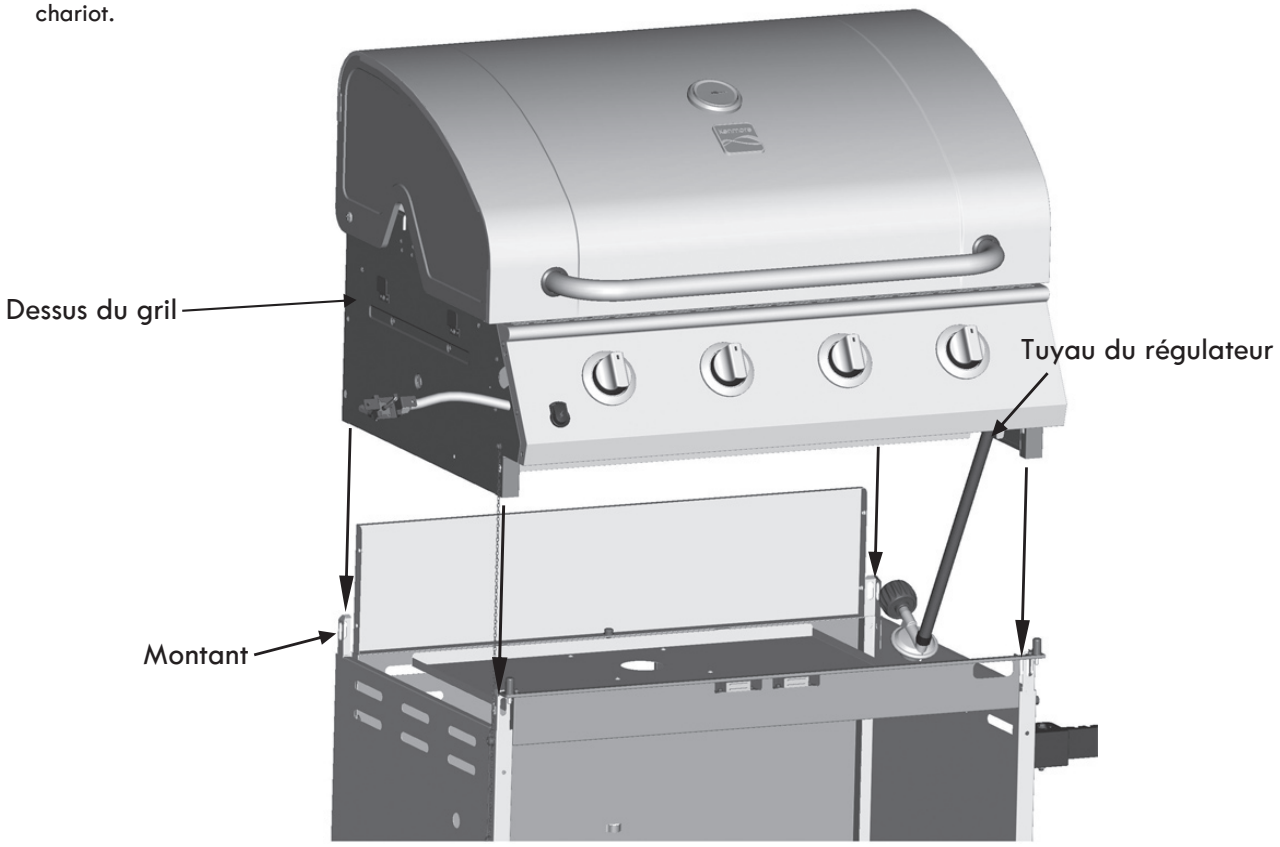

Panneau arrière supérieur
Insérez les languettes dans les fentes
Écran thermique de la bouteille
Panneau arrière inférieur

B



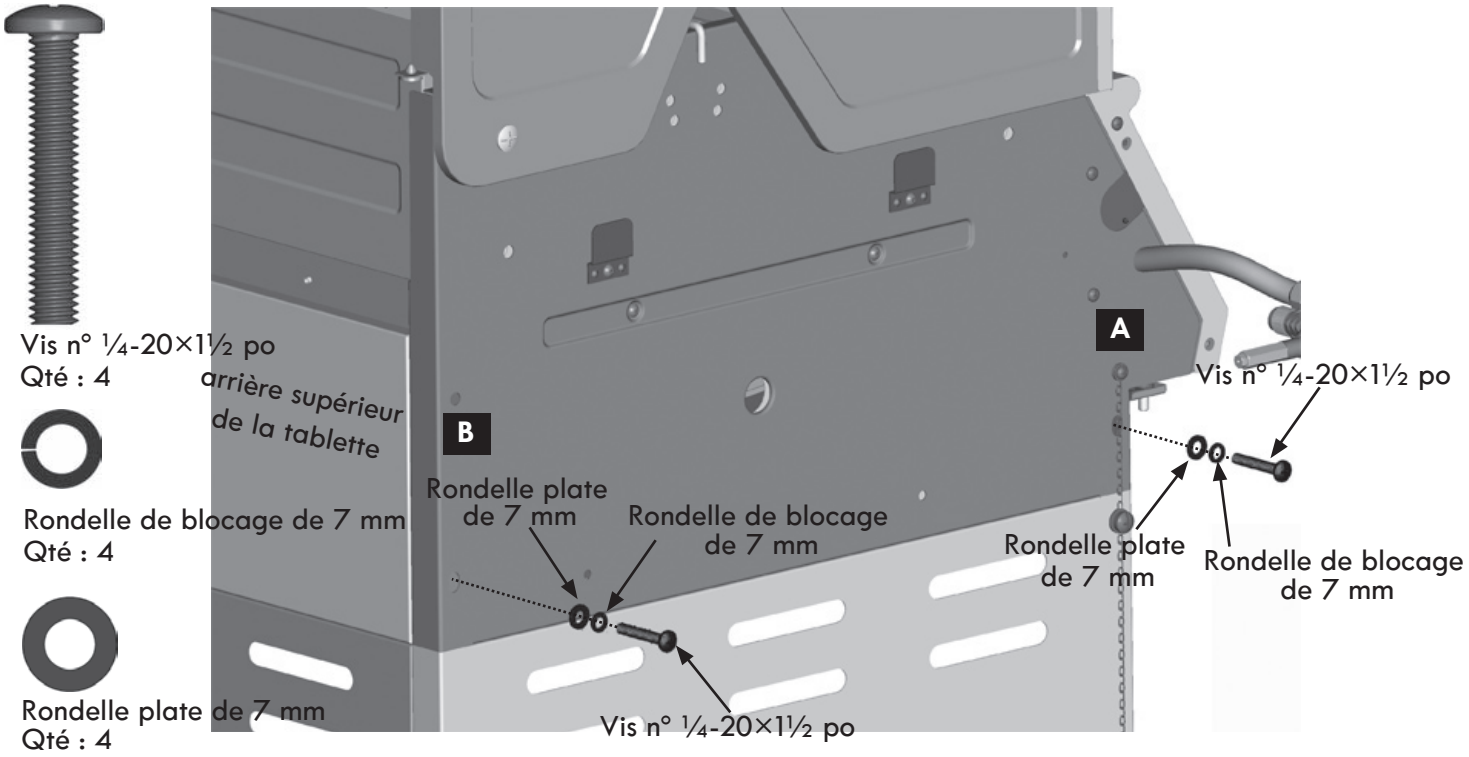
9

Cette étape requiert deux personnes afin de soulever et de positionner le dessus du gril sur le chariot.
Enlevez la ceinture de câble qui retient le tuyau du régulateur au fond du dessus du gril. Enlevez le matériau d'emballage.
Desserrez la ceinture de câble qui retient les fils d'allumage au fond du dessus du gril. Conservez la ceinture de câble afin d'attacher les fils d'allumage ensemble.
Faites descendre le dessus du gril sur le chariot, en veillant à aligner les fentes du bas sur les montants des panneaux du chariot. Le tuyau du régulateur du chariot doit pendre à l'intérieur du chariot. Le dessus du gril doit se trouver face au côté ouvert du chariot.



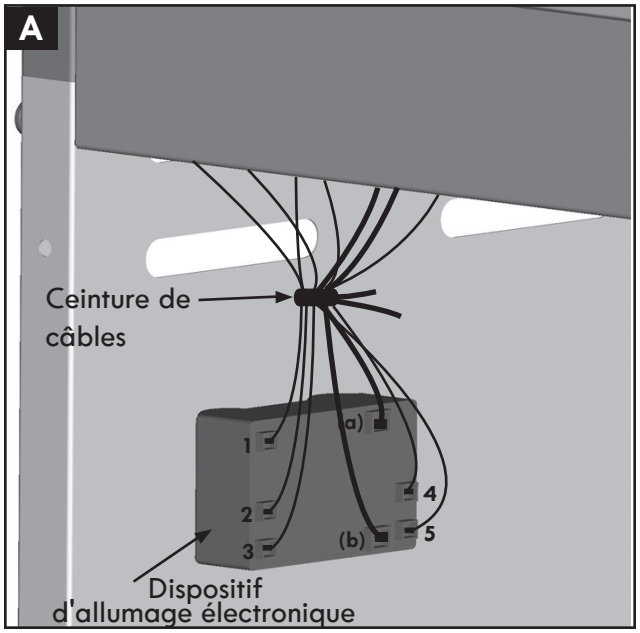
10

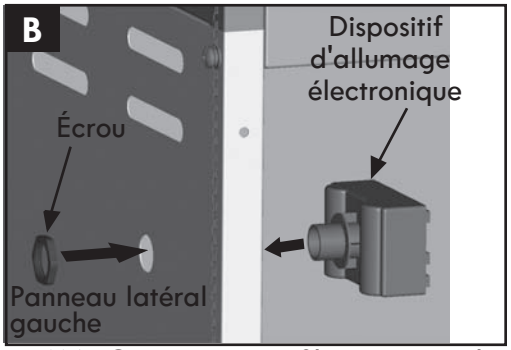
Fixez le renfort frontal dans l'orifice supérieur au mouen d'une vis n° ¼-20 × 1½ po, d'une rondelle de blocage de 7 mm et d'une rondelle plate de 7 mm, tel qu'illustré (A). Fixez le panneau arrière supérieur dans l'orifice inférieur au moyen d'une vis n° ¼-20 × 1½ po, d'une rondelle de blocage de 7 mm et d'une rondelle plate de 7 mm, tel qu'illustré (B).
Seul le côté gauche est illustré; recommencez pour le côté droit.



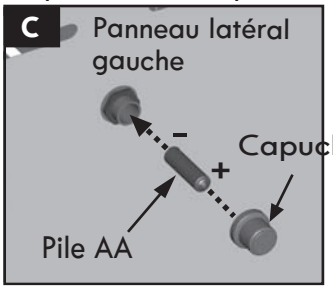
11

À l'intérieur du chariot, raccordez les cinq fils provenant des électrodes du brûleur dans l'arrière du dispositif d'allumage électronique, positions 1 à 5, tel qu'illustré (A).
Raccordez les deux fils [(a) et (b)] du faisceau de câbles de l'interrupteur à l'arrière du dispositif d'allumage électronique, tel qu'illustré (A).
REMARQUE : les bornes de l'interrupteur sont plus grosses que celles des électrodes et ne doivent être installées qu'aux emplacements indiqués par (a) et (b).
Détachez le capuchon et l'écrou du dispositif d'allumage électronique. Fixez le dispositif d'allumage électronique sur le panneau latéral gauche du chariot au moyen de l'écrou, tel qu'illustré (B).
Insérez la pile AA dans le dispositif d'allumage, en plaçant la borne négative (—) en premier. Ensuite, posez le capuchon, tel qu'illustré (C).





REMARQUE : certains fils sont omis de l'illustration pour la rendre plus lisible.



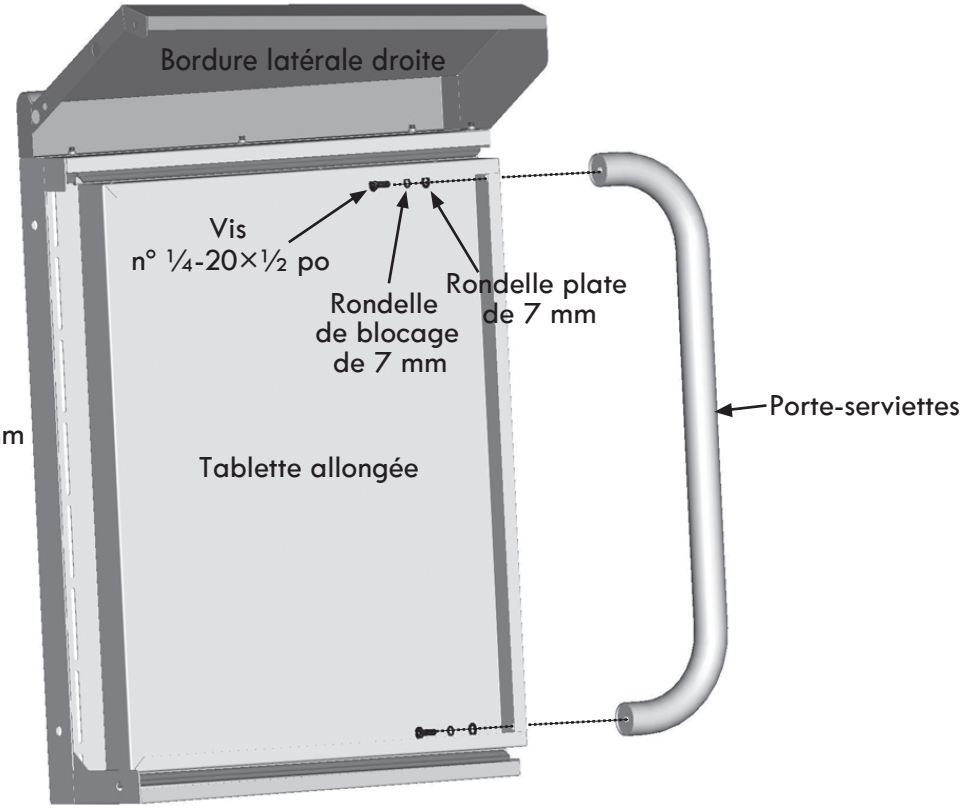
12

Fixez le porte-serviettes à la tablette latérale droite allongée au moyen de deux vis n° ¼-20 × ½ po, de deux rondelles de blocage de 7 mm et de deux rondelles plates de 7 mm.

Vis n° ¼-20×½ po
Qté : 2

Rondelle de blocage de 7 mm
Qté : 2

Rondelle plate de 7 mm
Qté : 2



13 Insérez la bride de la tablette de droite dans les supports de tablette qui se trouvent sur la paroi de droite du foyer, tel qu'illustré (A).
Retirez l'étagère prolongée à mi-chemin pour créer l'espace de mains pour insérer et serrer le matériel. Vous pouvez avoir besoin d'un assistant pour vous aider à serrer solidement l'étagère dans l'endroit.
Fixez la tablette droite à l'aide de deux vis ¼-20×¾ po, de deux rondelles de blocage de 7 mm , de deux rondelles plates de 7 mm et de deux écrous de ¼ po, tel qu'illustré (B/C).
Fixez le devant de la tablette au moyen de deux vis autotaraudeuses n° 8×3/8 po et de deux grandes rondelles plates, tel qu'illustré (C).

Vis n° ¼-20 × ¾ po
Qté : 2

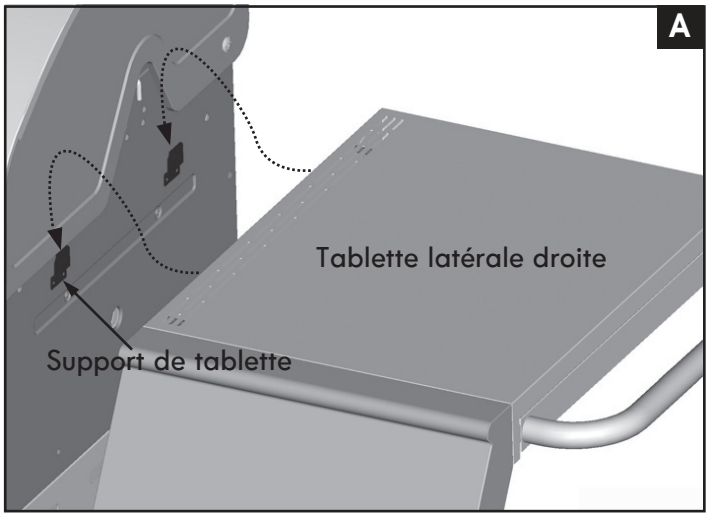
Rondelle plate de 7 mm Qté : 2

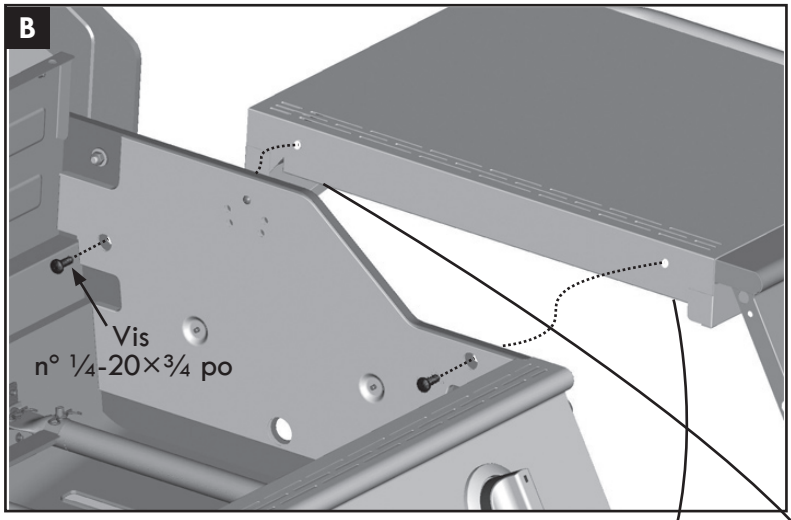
Rondelle de blocage de 7 mm
Qté : 2

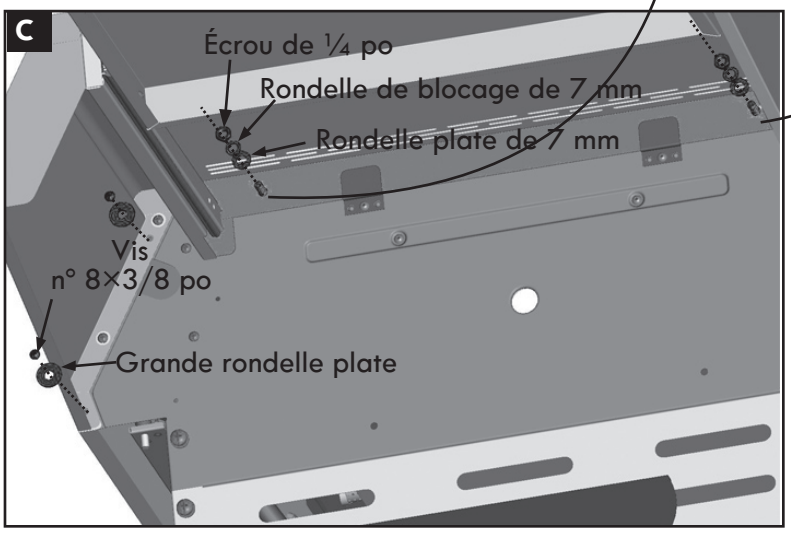
Écrou de ¼ po
Qté : 2

Vis autotaraudeuse n° 8 ×3/8 po Qté : 2

Grande rondelle plate Qté : 2



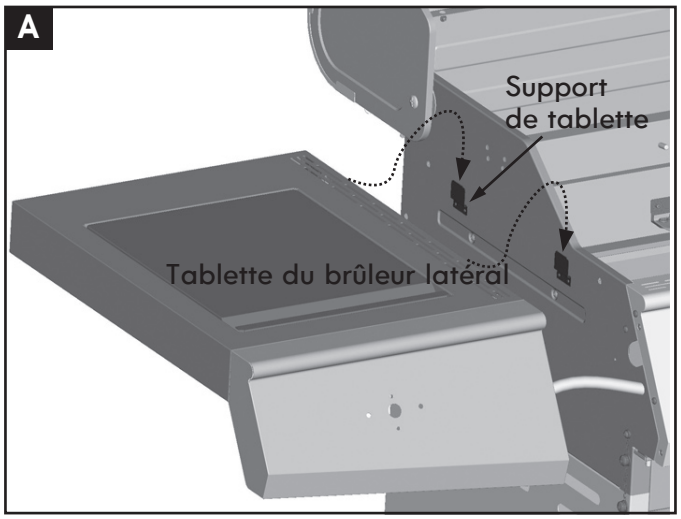


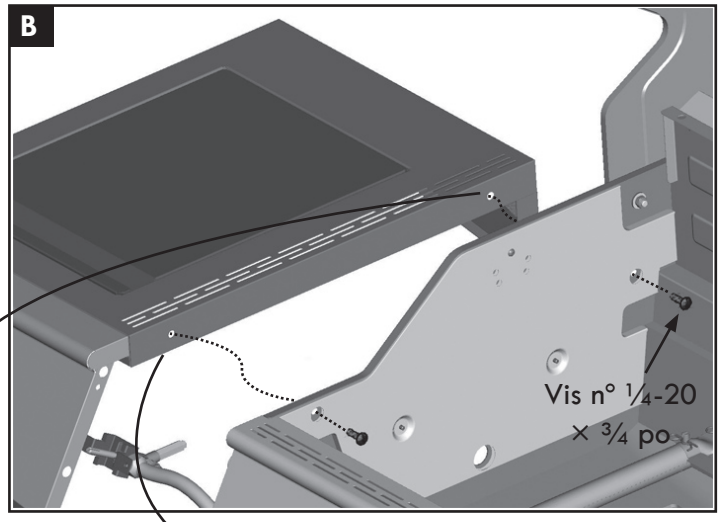


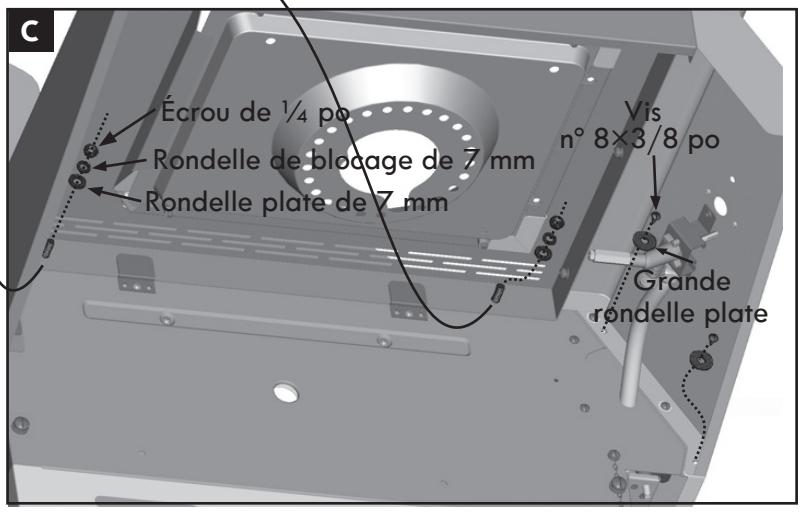
14 Accrochez la tablette du brûleur latéral dans les supports de tablette latérale qui se trouvent sur la paroi gauche du foyer, tel qu'illustré (A).

Fixez la tablette du brûleur latéral au moyen de deux vis n° ¼-20 × ¾ po, de deux rondelles plates de 7 mm, de deux rondelles de blocage de 7 mm et de deux écrous de ¼ po, tel qu'illustré (B/C). Vous aurez peut-être besoin d'une deuxième personne pour vous aider à fixer solidement la tablette.

Fixez le devant de la tablette au moyen de deux vis autotaraudeuses n° 8×3/8 po et de deux grandes rondelles plates, tel qu'illustré (C).







Vis n° ¼-20 × ¾ po
Qté : 2

Rondelle plate de 7 mm Qté : 2

Rondelle de blocage de 7 mm
Qté : 2

Écrou de ¼ po
Qté : 2

Vis autotaraudeuse n° 8 ×3/8 po Qté : 2

Grande rondelle plate Qté : 2

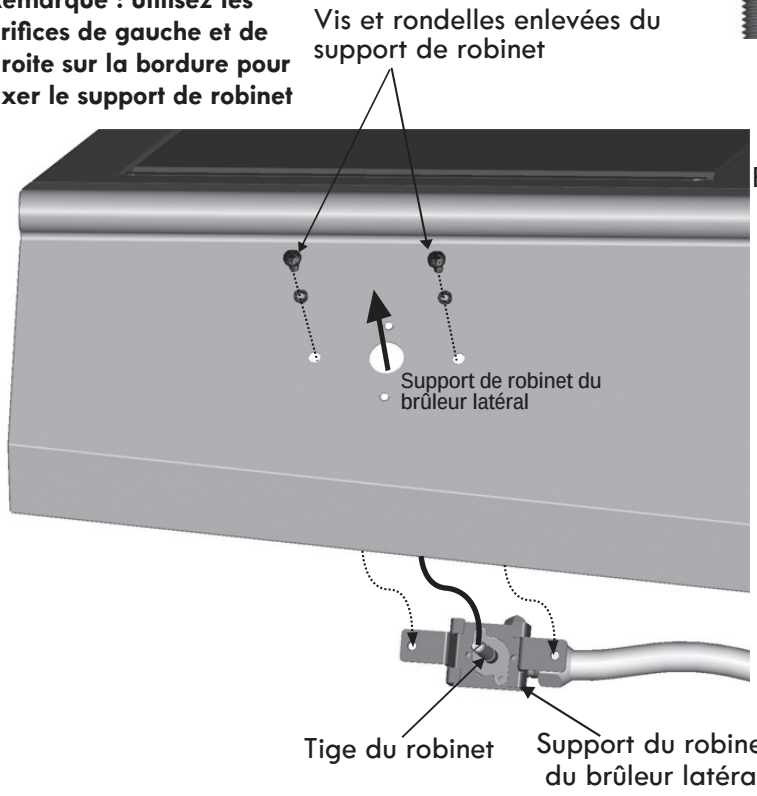
15

Enlevez d'abord du support de robinet du brûleur latéral les deux vis et les deux rondelles de blocage. Positionnez le support de robinet du brûleur latéral sous la bordure de la tablette du brûleur latéral, de façon à ce que la tige de la valve passe à travers le grand orifice central de la bordure. Alignez les orifices du support de robinet avec les orifices de droite et de gauche de la bordure. Fixez le tout au moyen des rondelles de blocage et des vis enlevées du support.
Ensuite, positionnez la collerette d'encastrement du brûleur latéral sur la tige du robinet, à l'avant de la bordure. Alignez les petits orifices sur la collerette d'encastrement avec les orifices supérieurs et inférieurs de la bordure, de sorte que la tige du robinet soit centrée dans le grand orifice. Fixez le tout au moyen de deux vis n° 8-32×3/8 po et de deux rondelles de blocage de 4 mm. Enfoncez le bouton de réglage du brûleur latéral sur la tige de la valve.

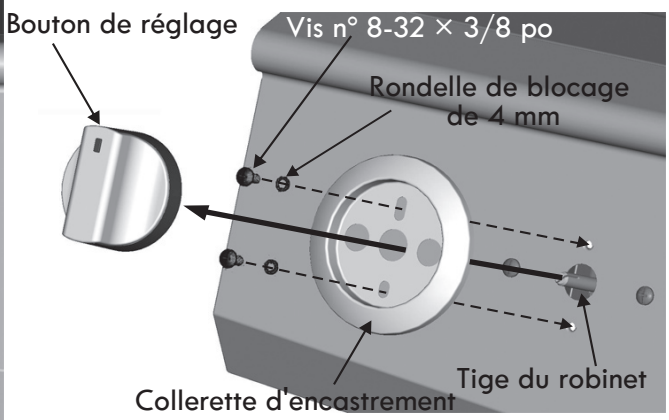
Vis n° 8-32 × 3/8 po Qté : 2

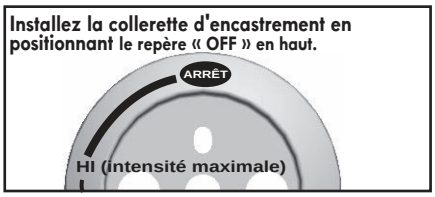
Rondelle de blocage de 4 mm Qté : 2

Remarque : utilisez les orifices de gauche et de droite sur la bordure pour fixer le support de robinet


Vis et rondelles enlevées du support de robinet
Support de robinet du brûleur latéral
Tige du robinet
Support du robinet du brûleur latéral

Remarque : utilisez l'orifice supérieur et l'orifice inférieur de la bordure pour fixer la collerette d'encastrement

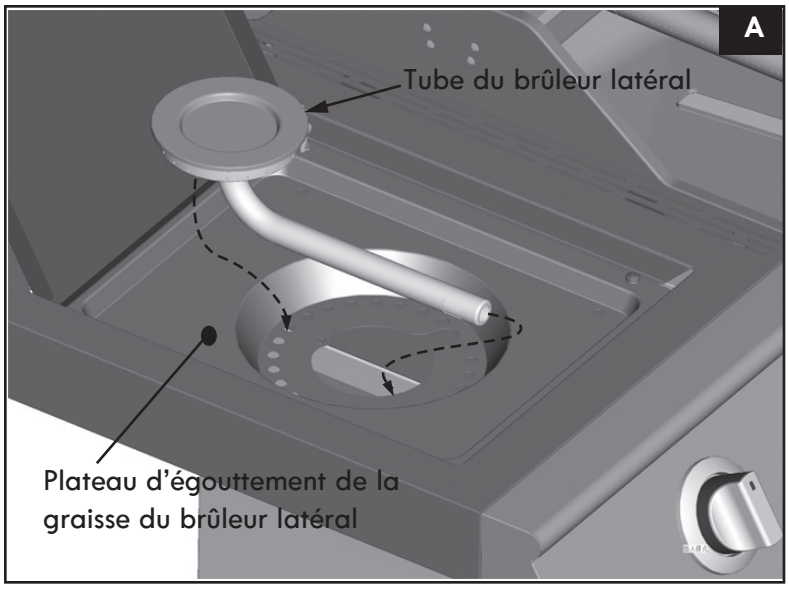

Bouton de réglage
Vis n° 8-32 × 3/8 po
Rondelle de blocage de 4 mm
Tige du robinet
Collerette d'encastrement du brûleur latéral

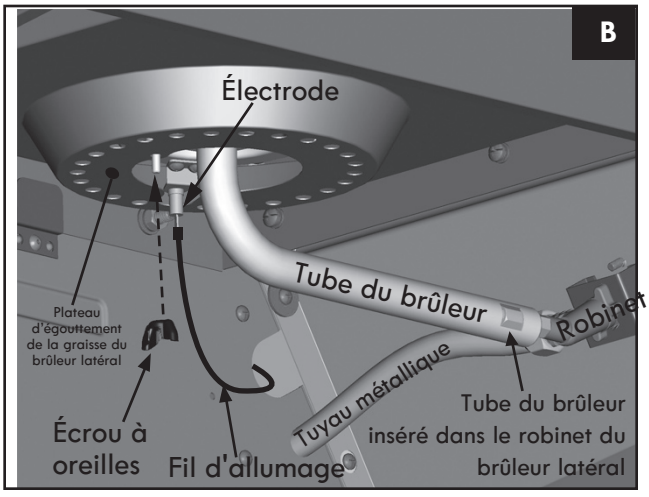


16

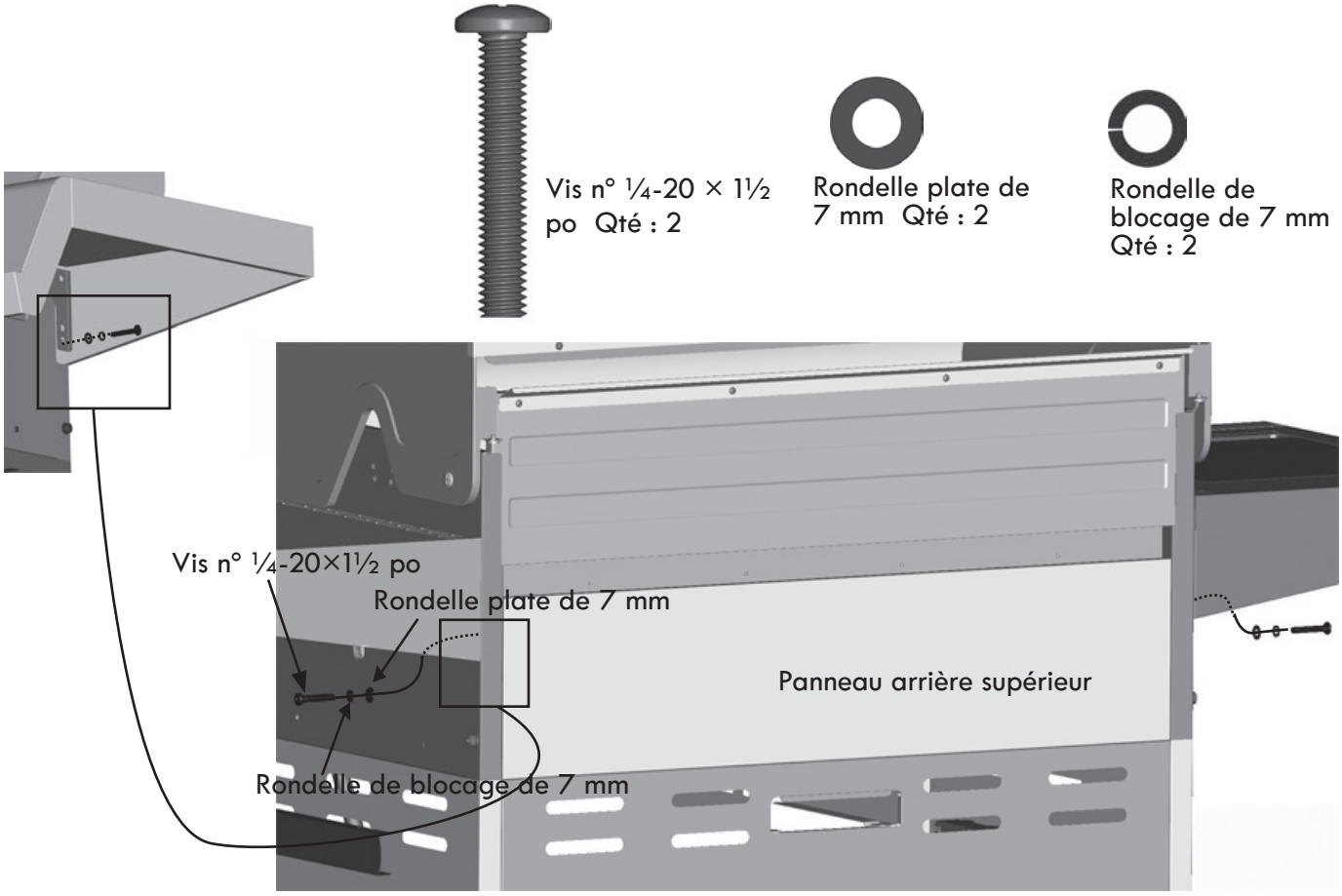
Insérez le tube du brûleur latéral dans l'orifice qui se trouve au bas de la tablette du brûleur latéral. Le goujon qui sort du bas du brûleur s'engage dans le petit orifice à l'arrière de la lèchefrite du brûleur latéral, tel qu'illustré (A).
Sous le brûleur latéral, fixez le brûleur à la lèchefrite du brûleur latéral au moyen d'un écrou à oreilles. Détachez le fil d'allumage du brûleur latéral qui était attaché au tuyau métallique. Branchez ce fil à l'électrode. Assurez-vous que le tube du brûleur pénètre dans le robinet du brûleur latéral, tel qu'illustré (B).

Écrou à oreilles Qté : 1

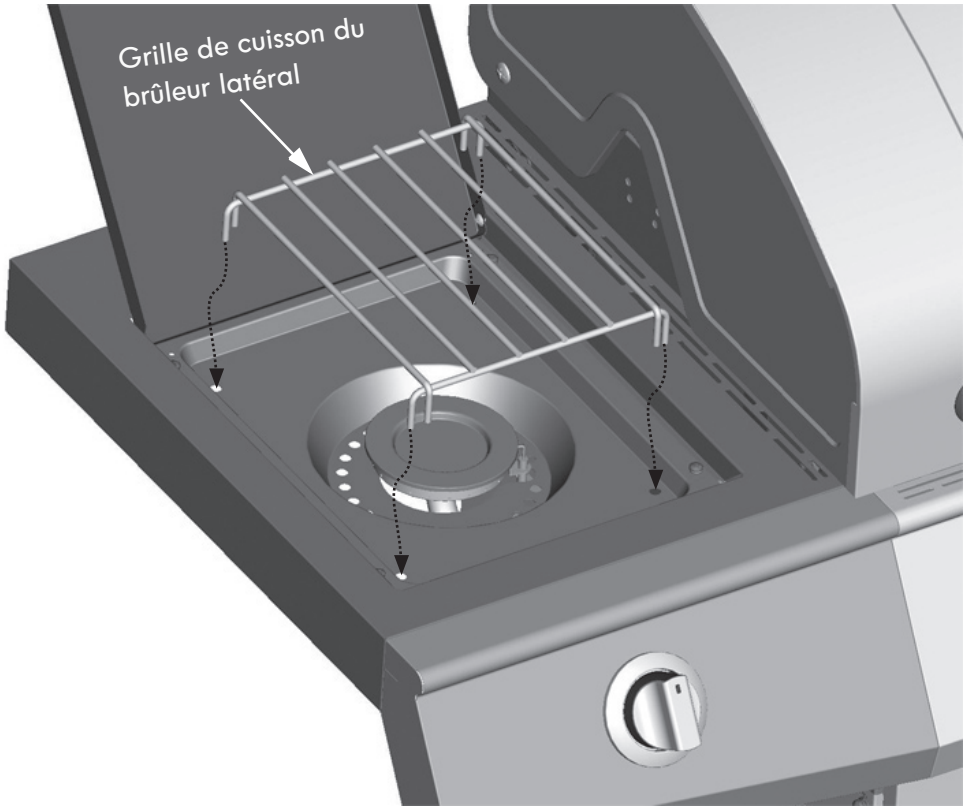




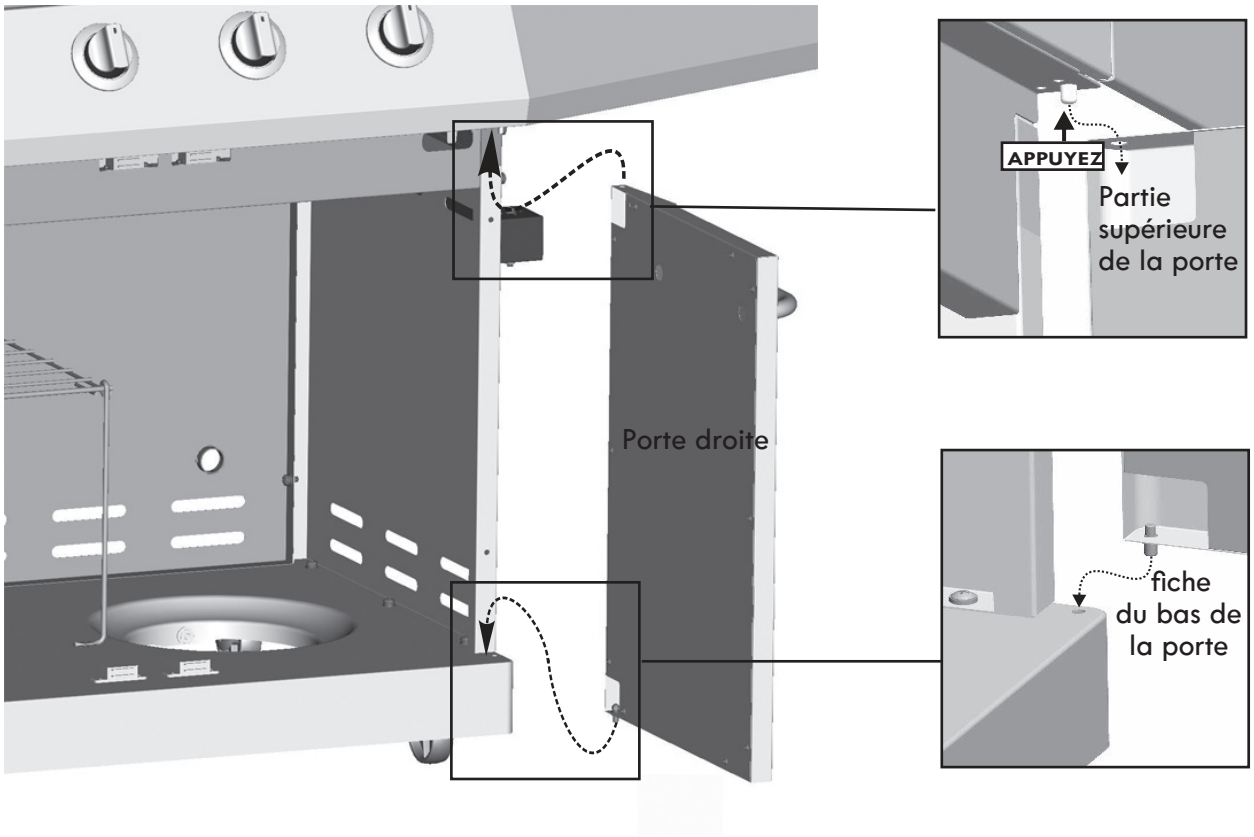
17 De chaque côté du dessus du gril, fixez la tablette latérale arrière au panneau arrière supérieur au moyen d'une vis n° ¼-20 × 1½ po, d'une rondelle de blocage de 7 mm et d'une rondelle plate de 7 mm.


Vis n° ¼-20 × 1½ po Qté : 2
Rondelle plate de 7 mm Qté : 2
Rondelle de blocage de 7 mm Qté : 2
Vis n° ¼-20×1½ po
Rondelle plate de 7 mm
Panneau arrière supérieur
Rondelle de blocage de 7 mm

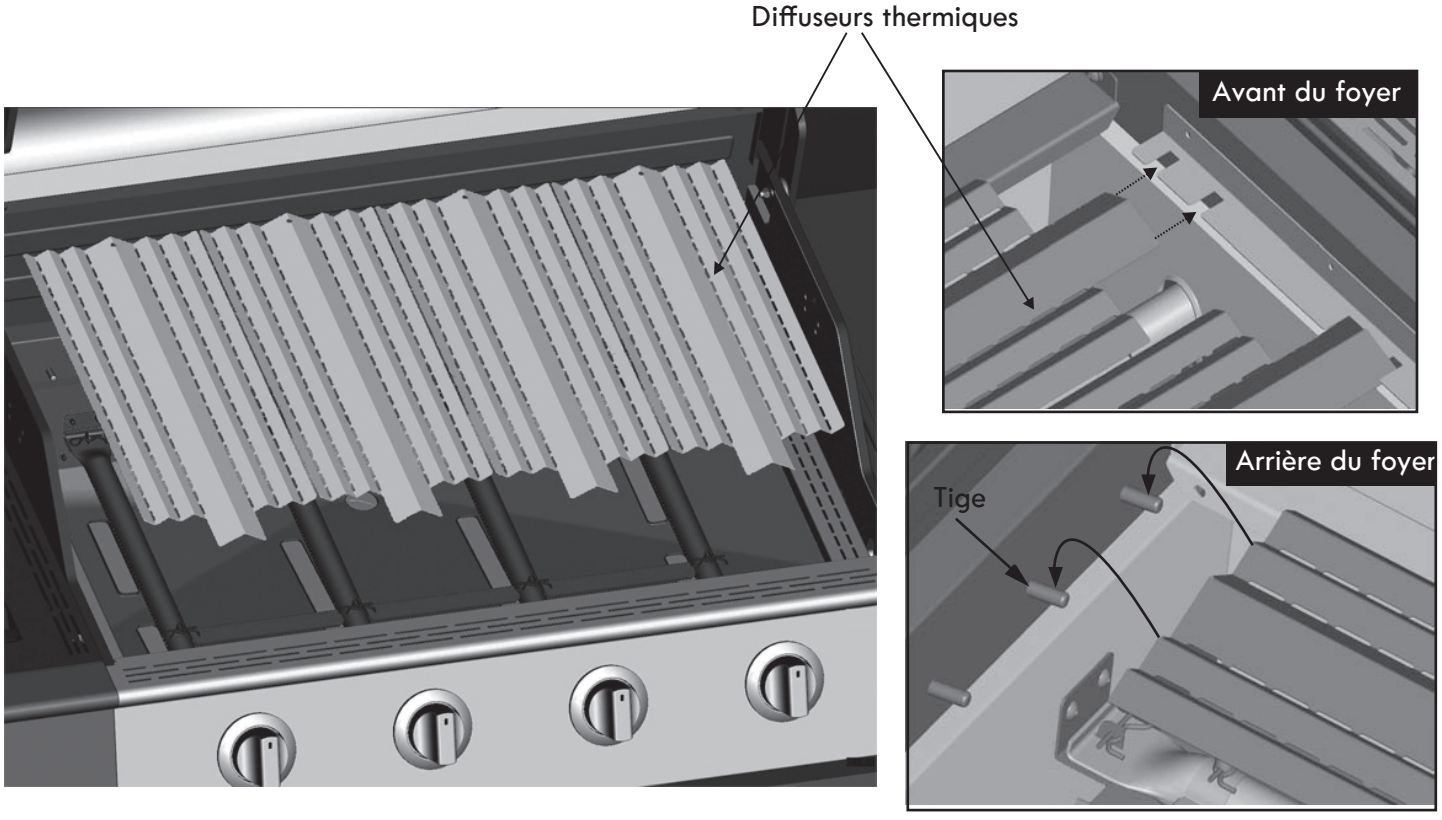
18 Placez la grille de cuisson du brûleur latéral sur la tablette du brûleur latéral.



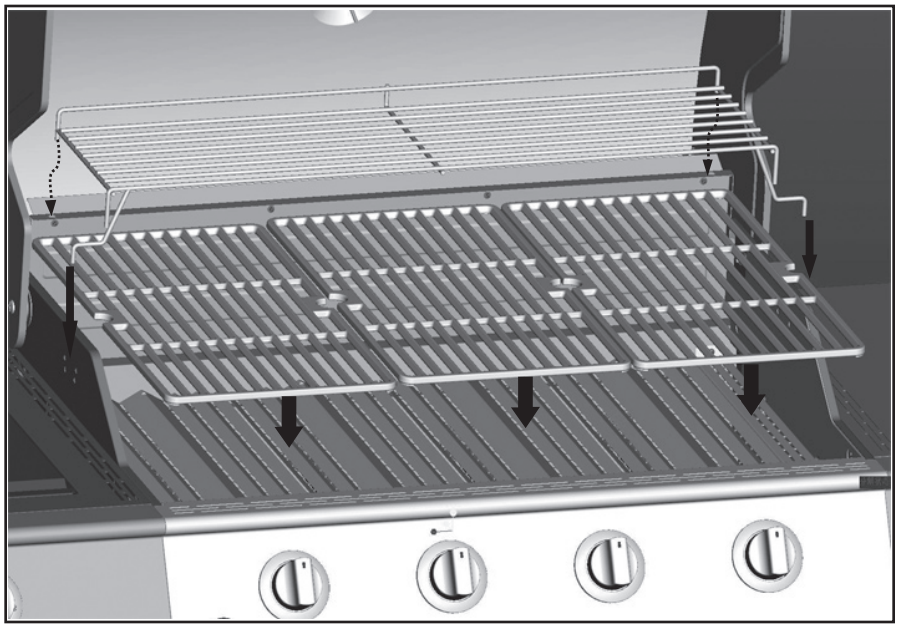
19 Insérez la fiche qui se trouve au bas de la porte droite dans l'orifice de la tablette inférieure. Insérez en poussant la broche supérieure dans le renfort frontal, en veillant à aligner l'orifice de la charnière avec la partie supérieure de la porte, puis libérez la broche pour qu'elle s'insère dans la porte.
Recommencez pour assembler la porte gauche.



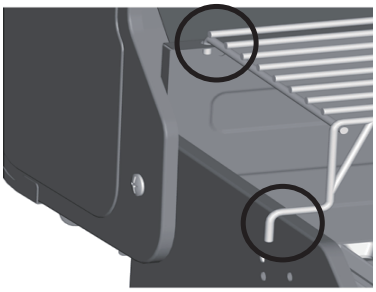
20 Installez les diffuseurs thermiques en glissant une extrémité de chaque diffuseur dans les fentes situées à l'avant du foyer, puis en posant l'autre extrémité sur les fiches à l'arrière du foyer.



21 Placez les grilles de cuisson sur le foyer tel qu'illustré. Pour créer des marques de cuisson sur la viande, assurez-vous d'insérer les grilles de sorte que le côté où se trouvent les pieds aux quatre coins soit orienté vers le bas.
Insérez les deux extrémités des tiges de l'arrière de la grille-réchaud dans les orifices situés à l'arrière du foyer Les fils avant de la grille-réchaud reposent sur les côtés du foyer.



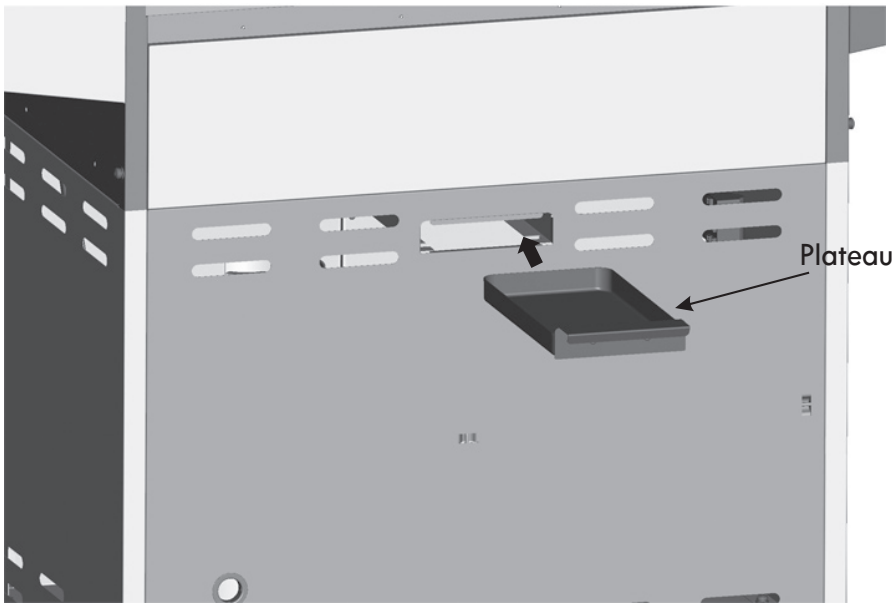
Grille-réchaud assemblée



22 À l'arrière du gril, glissez le plateau d'écoulement de la graisse dans l'ouverture du panneau arrière supérieur.

ATTENTION

Si le plateau d'écoulement de la graisse est mal installé, de la graisse chaude pourrait s'écouler de la partie inférieure du gril et créer un risque d'incendie ou des dommages matériels.

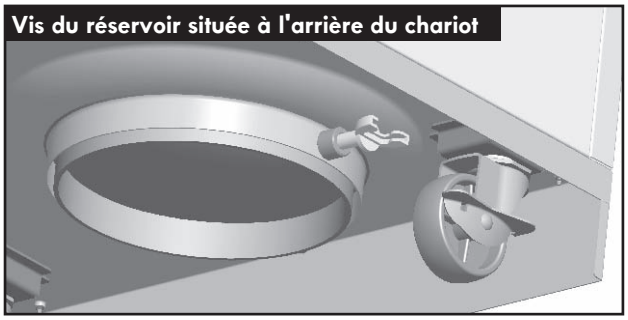


23 LE RÉSERVOIR DE GAZ EST VENDU SÉPARÉMENT. Faites remplir le réservoir de gaz, puis faites un essai d'étanchéité (voir section « Utilisation et entretien ») avant d'attacher le réservoir au gril et au régulateur. Lorsque le réservoir a été rempli et que son étanchéité a été vérifiée, placez-le dans l'ouverture de la tablette inférieure. Assurez-vous d'orienter la valve du réservoir vers le devant du gril. Fixez le réservoir au moyen de la vis du réservoir située sous la tablette inférieure. Insérez le régulateur à travers le large orifice situé sur le panneau latéral gauche. Reportez-vous à la section « Utilisation et entretien » du présent guide pour les instructions au sujet de la vérification de la flamme du brûleur et des consignes de sécurité importantes à observer avant d'utiliser le gril.

ATTENTION

Le robinet du réservoir doit être orienté vers le devant du chariot une fois le réservoir placé en position. Une mauvaise installation du réservoir pourrait endommager le tuyau à gaz et créer un risque d'incendie.

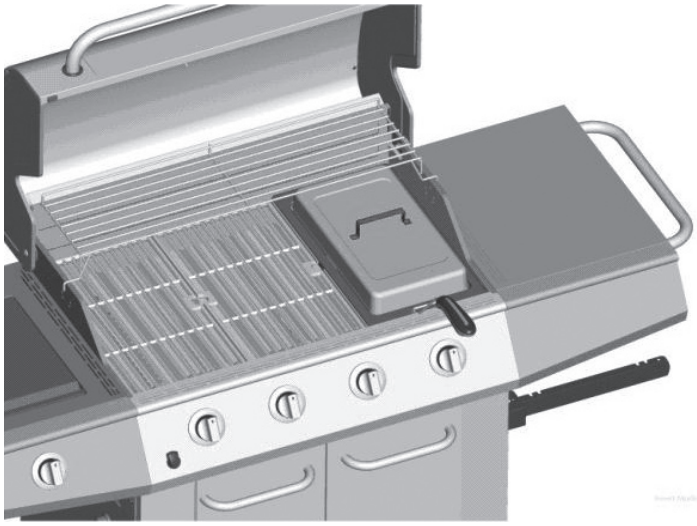
Vis du réservoir située à l'arrière du chariot



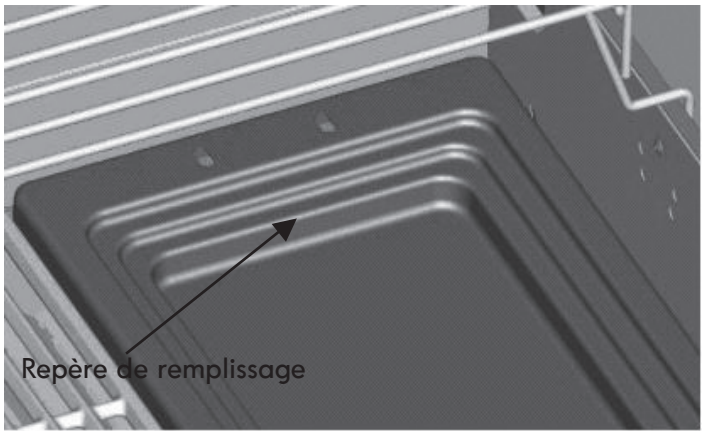
Gardez toujours le réservoir de gaz en position verticale lors de son utilisation, de son transport et de son entreposage.

Utilisation du cuiseur à vapeur

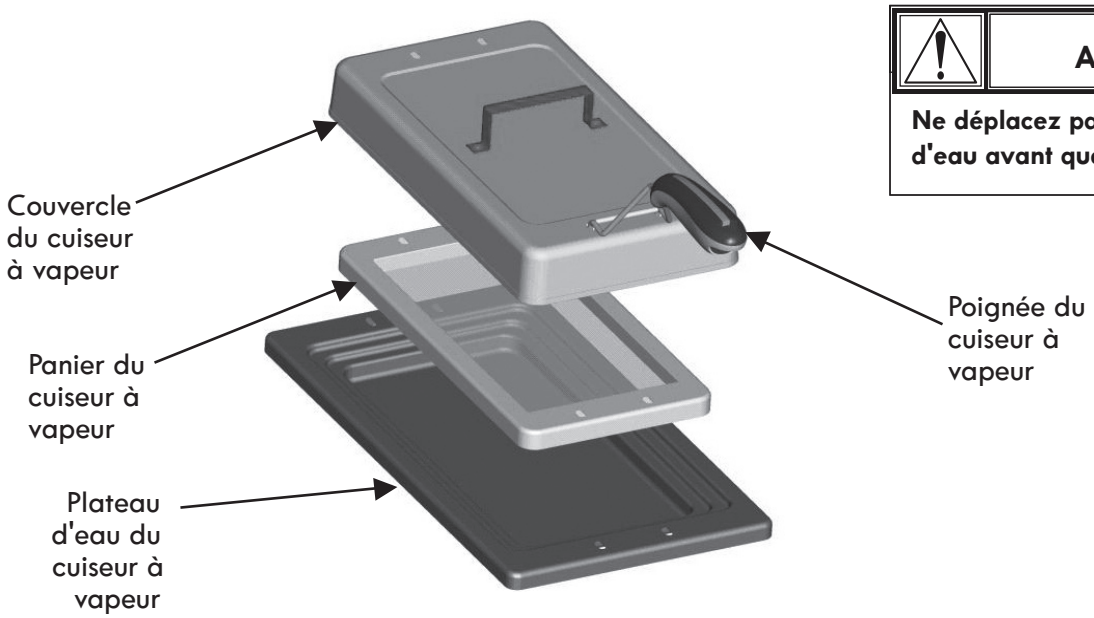
1. Enlevez une grille de cuisson du gril et remplacez-la par le cuiseur à vapeur.



2. Le niveau de l'eau ne soit pas dépasser le repère de remplissage.



3. Utilisez toujours la poignée du cuiseur à vapeur pour déplacer le panier ou le couvercle du cuiseur à vapeur lorsque le gril est chaud. Ne déplacez jamais le plateau d'eau du cuiseur à vapeur lorsque le gril est chaud.



ATTENTION

Ne déplacez pas le plateau plein d'eau avant que l'eau ait refroidi.

URGENCES : si une fuite de gaz ne peut pas être arrêtée, ou si un incendie se propage en raison d'une fuite de gaz, appelez le service d'incendie.

Urgences	Cause possible	Prévention/Solution
Fuite de gaz sur un tuyau cassé, coupé ou brûlé.	• Tuyau endommagé.	• Fermez l'alimentation en gaz au niveau du réservoir ou à la source au niveau du système de distribution du gaz naturel. Quelle que soit la cause du problème, à l'exception d'un endommagement des composants par le feu, remplacez le système de valve, le tuyau ou le régulateur. Si les composants sont brûlés, cessez d'utiliser l'appareil jusqu'à ce qu'un technicien ou un plombier du service de gaz ait déterminé la cause du problème et ait procédé aux mesures correctives nécessaires.
Fuite de gaz du réservoir de GPL.	• Défaillance mécanique due à la rouille ou à une mauvaise manipulation.	• Remplacez le réservoir de gaz.
Fuite de gaz de la valve du réservoir de GPL.	• Défaillance de la valve du réservoir due à une mauvaise manipulation ou à une défaillance mécanique.	• Fermez l'alimentation en gaz au niveau de la valve du réservoir de GPL. Rapportez le réservoir de GPL au fournisseur.
Fuite de gaz entre le réservoir de GPL et le raccord du régulateur.	• Installation incorrecte, connexion non étanche, défaillance du joint d'étanchéité.	• Fermez l'alimentation en gaz au niveau de la valve du réservoir. Retirez le régulateur du réservoir et vérifiez par inspection visuelle si le joint d'étanchéité a été endommagé ou non. Consultez les sections « Essai d'étanchéité d'un réservoir de GPL » et « Connexion du régulateur au réservoir de GPL ».
Feu sortant du panneau de commande.	• Feu dans le tube du brûleur au niveau du brûleur dû à un blocage.	• Fermez tous les boutons de réglage, ainsi que la valve du réservoir. Laissez le couvercle ouvert pour permettre aux flammes de s'éteindre. Une fois le feu éteint et l'appareil refroidi, enlevez le brûleur et inspectez-le afin d'identifier la présence de rouille ou de nids d'araignées. Consultez les pages concernant les dangers naturels et celles sur le nettoyage du brûleur.
Feu de graisse ou grosses flammes continues au dessus de la surface de cuisson.	• Accumulation excessive de graisse autour du brûleur.	• Fermez tous les boutons de réglage, ainsi que la valve du réservoir. Laissez le couvercle ouvert pour permettre aux flammes de s'éteindre. Une fois le refroidissement terminé, enlevez les particules d'aliments et la graisse accumulés à l'intérieur du foyer, du plateau d'écoulement de la graisse et des autres surfaces.

Dépannage

Problème	Cause possible	Prévention/Solution
Le dispositif d'allumage n'allume pas le(s) brûleur(s). (Voir également la section Dépannage pour les dispositifs d'allumage électroniques) suite à la page suivante.	**PROBLÈMES RELATIFS AU GAZ :** • Vous essayez d'allumer le mauvais brûleur.	• Voir les instructions sur le panneau de commande et dans la section Utilisation et entretien.
	• Le brûleur n'est pas branché au système de valve.	• Assurez-vous que le système de valve est bien inséré dans les tubes du brûleur.
	• Le brûleur est obstrué.	• Assurez-vous que les tubes du brûleur ne sont pas obstrués par des toiles d'araignées ou par d'autres matières. Voir la section sur le nettoyage et l'entretien.
	• Le gaz ne circule pas.	• Vérifiez que le réservoir de GPL n'est pas vide. Si le réservoir de GPL n'est pas vide, consultez l'article « Baisse subite de la circulation du gaz ».
	• Il y a un bouchon de vapeur au niveau de l'écrou de raccord du réservoir de GPL.	• Fermez tous les boutons de réglage et débranchez l'écrou de raccord du réservoir de gaz. Rebranchez-le et essayez à nouveau.
	• L'écrou de raccord et le réservoir de GPL ne sont pas complètement branchés.	• Tournez l'écrou de raccord d'environ un demi-tour ou de trois quarts de tour supplémentaire jusqu'à ce qu'il soit bloqué à fond. Ne serrez qu'à la main - n'utilisez pas d'outils.
	PROBLÈMES ÉLECTRIQUES : • L'électrode est fendue ou cassée. Des étincelles se produisent à l'endroit de la fissure.	• Remplacez la ou les électrodes.
	• La pointe de l'électrode n'est pas placée au bon endroit.	Brûleurs principaux : • La pointe de l'électrode doit être orientée vers l'orifice de gaz du brûleur. La distance doit se situer entre 1/8 po et 1/4 po. Ajustez au besoin. Brûleur latéral : • La pointe de l'électrode doit être orientée vers l'orifice de gaz du brûleur. La distance doit se situerentre 1/8 po et 3/16 po. Ajustez au besoin.
	• Des fils ou l'électrode sont couverts de résidus de cuisson.	• Nettoyez les fils ou les électrodes au moyen d'alcool à friction et d'un chiffon propre.
	• Les fils sont débranchés ou le contact est mauvais.	• Rebranchez les fils ou remplacez les électrodes et les fils.
	• Court-circuit (étincelles) entre le dispositif d'allumage et l'électrode.	• Remplacez le câble d'allumage ou l'électrode.
	• La pile est épuisée.	• Remplacez par une nouvelle pile alcaline.

Dépannage (suite)

Problème	Cause possible	Prévention/Solution
Le dispositif d'allumage n'allume pas le(s) brûleur(s). (Voir également la section Dépannage pour les dispositifs d'allumage électroniques)	**ALLUMAGE ÉLECTRONIQUE :** • Pas d'étincelles, pas de bruit d'allumage. • Pas d'étincelles, quelques bruits d'allumage. • Les étincelles sont présentes, mais pas au niveau de l'électrode ou pas à pleine puissance.	• Reportez-vous à la section I du système d'allumage électronique. • Reportez-vous à la section II du système d'allumage électronique. • Reportez-vous à la section III du système d'allumage électronique.
Le brûleur ne s'allume pas avec des allumettes.	• Consultez la section **« PROBLÈMES RELATIFS AU GAZ »** à la page précédente. • L'allumette est trop courte. • Méthode incorrecte d'allumage avec une allumette.	• Utilisez des allumettes à tige longue (allumettes conçues pour l'allumage de foyers). • Reportez-vous à la section « Allumage avec une allumette » dans le manuel d'utilisation et d'entretien.
Baisse subite du flux de gaz ou flamme faible.	• Le gaz est épuisé. • La soupape de remplissage excessif a été déclenchée. • Il existe un bouchon de vapeur au niveau de l'écrou de raccord du réservoir de GPL.	• Vérifiez que le réservoir de GPL contient bien du gaz. • Fermez les boutons, attendez 30 secondes et allumez le gril. Si les flammes sont toujours faibles, fermez les boutons et la valve du réservoir. Débranchez le régulateur. Rebranchez le régulateur et faites un essai d'étanchéité. Ouvrez la valve du réservoir, attendez 30 secondes, puis allumez le gril. • Fermez tous les boutons de réglage, ainsi que la valve du réservoir. Débranchez l'écrou de raccord du réservoir. Rebranchez-le et essayez de nouveau.
Les flammes s'éteignent.	• Vents forts ou rafales. • Niveau de gaz bas. • La soupape de remplissage excessif a été déclenchée.	• Tournez le gril afin de faire face au vent ou augmentez la hauteur des flammes. • Remplissez le réservoir de gaz. • Reportez-vous à la section « Baisse subite de l'écoulement du gaz » ci-dessus.
Flambées soudaines.	• Accumulation de graisse. • Excès de gras dans la viande. • Température de cuisson excessive.	• Nettoyez les brûleurs et la partie intérieure du gril ou du foyer. • Enlevez le gras de la viande avant la cuisson. • Ajustez (abaissez) la température selon le cas.
Incendie de graisse persistant.	• Graisse coincée par l'accumulation de nourriture autour du système du brûleur.	• Tournez les boutons en position d'arrêt (OFF). Fermez l'alimentation en gaz au niveau du réservoir de GPL. Laissez le couvercle en position et laissez le feu s'épuiser. Lorsque le gril a refroidi, enlevez et nettoyez toutes les pièces.
Retour de flamme... (incendie dans les tubes du brûleur).	• Le brûleur ou les tubes du brûleur sont bloqués.	• Tournez les boutons en position d'arrêt (OFF). Nettoyez les brûleurs ou les tubes de brûleur. Voir la section sur le nettoyage du brûleur du manuel d'utilisation et d'entretien.
Impossibilité de remplir le réservoir cylinder.	• Certains distributeurs utilisent de vieilles buses de remplissage dont le filetage est usé.	• Les buses usées n'offrent pas assez de filetage pour se brancher à la valve. Essayez un autre distributeur de GPL.
Un brûleur ne s'allume pas à partir d'autres brûleurs.	• Accumulation de graisse ou de particules d'aliments dans le(s) extrémité(s) des renforts de tube.	• Nettoyez le(s) renfort(s) de tube au moyen d'une brosse métallique.

Dépannage – Allumage électronique

Problème (allumage)	Cause possible	Vérification de la procédure	Prévention/Solution
SECTION I Pas d'étincelles apparaissent à tout moment des électrodes d'allumage électronique Buttonis pressés, pas de bruit peut être entendu à partir de bougies module.	• La pile n'est pas installée correctement.	• Vérifiez l'orientation de la pile.	• Installez la pile (assurez-vous que les polarités « - » et « + » sont orientées correctement, avec le côté « - » vers le haut et le côté « + » vers le bas.)
	• La pile est épuisée.	• Cette pile a-t-elle déjà été utilisée?	• Remplacez la pile avec une nouvelle pile alcaline.
	• Le bouton n'est pas installé correctement.	• Vérifiez que le filetage est bien engagé. Le bouton doit se déplacer librement de haut en bas.	• Desserrez l'assemblage du capuchon du bouton et installez-le de nouveau, en vous assurant que le filetage est aligné et engagé complètement.
	• Le module de production d'étincelles est défectueux.	• Si aucune étincelle n'est produite avec une nouvelle pile et un bon raccord de fils, le module est défectueux.	• Remplacez le module d'étincelles.
SECTION II Pas d'étincelles apparaissent à tout moment des électrodes d'allumage électronique Buttonis pressé, le bruit peut être entendu à partir de bougies module.	• Les fils de sortie ne sont pas branchés.	• Les fils de sortie sont-il branchés et étanches?	• Enlevez et rebranchez tous les fils de sortie du module et des électrodes.
SECTION III Des étincelles sont présentes, mais pas vis-à-vis de toutes les électrodes ou alors, les étincelles ne sont pas à pleine puissance.	• Les fils de sortie ne sont pas branchés.	• Les fils de sortie sont-il branchés et étanches?	• Enlevez et rebranchez tous les fils de sortie du module et des électrodes.
	• Amorçage d'arc électrique loin des brûleurs.	• Si possible, observez le gril dans l'obscurité. Faites fonctionner le dispositif d'allumage et cherchez l'amorçage de l'arc entre les fils de sortie et le cadre du gril.	• Si vous voyez des étincelles autres que celles des brûleurs, les fils d'isolation sont peut-être endommagés. Remplacez les fils.
	• Pile faible.	• Toutes les étincelles sont présentes, mais faibles ou lentes.	• Remplacez la pile avec une nouvelle pile alcaline.
	• Les électrodes sont mouillées.	• Y-a-t-il une accumulation d'humidité sur l'électrode ou dans les ouvertures du brûleur?	• Essuyez l'humidité avec une serviette de papier.
	• Les électrodes sont fendues ou cassées. Des étincelles apparaissent à l'endroit de la fissure.	• Examinez les électrodes pour d'éventuelles fissures.	• Remplacez les électrodes fendues ou cassées.

REMARQUES